



## AOP Blanquette de Limoux Cuvée Tradition Brut

Familliale et indépendante depuis 6 générations, La Maison ANTECH se consacre à l'élaboration de vins effervescents à Limoux, grand terroir de bulles. Précurseur dans son ancrage régional et dans le renouveau des traditions, la maison ANTECH se distingue par un style affirmé, de l'élégance de ses bulles à l'engagement de son action.



### Terroir

Coteaux et terrasses  
Argilo-calcaires en pente douce  
Climat méditerranéen  
Age de vignes : 20 à 40 ans en moyenne

### Cépages

Mauzac, Chenin, Chardonnay

### Vinification

Méthode traditionnelle. Vendanges exclusivement manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Après sélection des jus première fermentation en cuverie inox thermo régulée. Assemblage et prise de mousse sur lattes en caves à températures contrôlées pendant 15 mois en moyenne.

### Analyses

Degré : 12% vol / Dosage en g/l : 10

### Dégustation : Frais et éclatant

Vin jeune exprimant la typicité, la richesse et la rondeur du cépage Mauzac. Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de pomme verte et de fruits blancs. Attaque en bouche ronde, équilibrée, qui évoque l'alliance de la fraîcheur et du fruit.

Convient parfaitement à l'apéritif nature ou en cocktail, à déguster à 7/8°C.