

AOP Crémant de Limoux Grande Cuvée « Oubliée » Brut Millésimé

Familiale 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, sous influence océaniques
Age des vignes : 20 à 40 ans en moyenne
Rendements : inférieurs à 50 Hl/ha

Cépages

Chardonnay Chenin, Mauzac

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. « Oubliée » sur lattes pendant près de 5 ans, notre Grande Cuvée se révèle enfin à nous avec une incroyable fraîcheur et une grande délicatesse. Parée d'un nouvel habillage noir et or et dosée à seulement 5 gr/l.

Analyses

Degré : 12% vol / Dosage en g/l : 5 g/l

Dégustation : Riche et complexe

Belle robe soleil dorée aux bulles fines et délicates.

Le nez complexe présente un mélange de souvenirs de parfums d'enfance oubliés. Le caramel accompagne les fruits confits d'un pain épice finement vanillé.

La bouche d'une surprenante jeunesse, complète le nez par des notes d'agrumes tel que le pamplemousse, le zeste d'orange.

Servir rafraîchie à 7-8°.

Accords mets / vins : Apéritif, réceptions

Données logistiques

Logement couché cartons de 6 btles

Palettisation : 8 rangs de 10 cartons, soit 480 bouteilles

Poids du carton : 9,8 Kg

Domaine de Flassian 11 300 LIMOUX Tél : 04 68 31 15 88

Type de bouteille : champenoise 75cl

Palette type : Euro Echange

Dimension palette : L 120 l80 H 160

Poids de la palette : 760 Kg

Fax : 04 68 31 71 61 courriers@antech-limoux.com www.antech-limoux.com