

## AOC Crémant de Limoux Cuvée Héritage Brut Millésimé

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  
Rendements : inférieurs à 50 Hl / ha

### Cépages

Chardonnay, Chenin, Pinot

### 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 18 mois en moyenne.

### Analyses

Degré : 12% vol / Dosage en g/l : 8 g /

### Dégustation : Intense et racé

Héritage de 6 générations de vignerons, cette Cuvée concentre toute la complexité, l'intensité et la finesse du savoir-faire de la famille ANTECH.

La robe jaune pâle, aux reflets d'or offre une effervescence enchanteuse. Nez intense déclinant des senteurs délicates de fleurs capiteuses et de pêches blanches avec un soupçon de miel. Bouche à l'effervescence aérienne, fraîche aux arômes d'agrumes pour une finale très harmonieuse et une rare persistance.

Servir rafraîchie à 7-8 °.

A déguster le long repas accompagné d'un poisson à la crème, de fromage ou bien même de délicates viandes blanches, comme une volaille avec sa sauce coco par exemple.

### Données logistiques

Logement couché cartons de 6 btles  
Palettisation : 13 rangs de 6 cartons, soit  
468 bouteilles  
Poids du carton : 10.45 Kg

Type de bouteille : sonate 75cl  
Palette type : Euro Echange  
Dimension palette : L 120 l80 H 170  
Poids de la palette : 840 Kg