

AOP Crémant de Limoux ANTECH Cuvée Eugénie 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
Age de vignes : 20 à 40 ans en moyenne

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 pendant 18 mois en moyenne.

Analyses

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

Dégustation : Rond et délicat

Cuvée en hommage à Eugénie Limouzy grand tante de Georges et Rogers ANTECH.

Robe : dorée en brillante animée d'une fine effervescence.

Nez : fin et délicat associant fleurs blanches, notes de grillé et de miel,

Bouche : puissante équilibrée et persistante ou se mêlent fraîcheur et finesse,

Servir rafraîchir à 7-8 °. Accords mets / vins : apéritif, réceptions et mariages, viandes blanches, fruits de mer et poisson.