

AOP Blanquette Méthode Ancestrale Esprit de Bulles

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

Mauzac

Vinification

La fermentation de la Blanquette Méthode Ancestrale est entièrement naturelle et n'a recours ni à la sophistication de l'assemblage ni au vieillissement.

Vendanges exclusivement manuelles du Mauzac en quasi sur-maturité. Apport au vendangeoir en caisse de 300 Kg maximum, pressurage pneumatique immédiat. Après sélection des moûts, la vinification s'effectue en Cuve thermorégulée pour une fermentation à basse température. Les moûts fermentent jusqu'à obtention de 5° d'alcool.

La prise de mousse ou 2ème fermentation s'effectue selon la Méthode Ancestrale sans ajout de sucre et seulement grâce aux sucres résiduels de la 1ère fermentation. Elle se déroule pendant quelques semaines. On dit que le vin prend mousse et atteint finalement 6/7° d'alcool.

Analyses

Degré : 6,5% vol

Dégustation : Doux et Fruité

Cette cuvée propose un goût unique symbole du terroir, des traditions et de l'histoire de Limoux allié à la jeunesse et à la pétillante de ce Cru. Sa robe jaune paille aux bulles virevoltantes et aux reflets scintillants est déjà un appel à la fête. L'attaque en bouche est vive avec la sensation de croquer à pleines dents la pomme et le raisin. Les senteurs de miel d'acacia et de poire très mûre apportent la douceur et la volupté des saveurs d'antan. A déguster très frais (5-6 °), sa légèreté et sa fraîcheur conviennent à merveille à l'apéritif ou pour accompagner les desserts aux pommes, crêpes, tartes aux fruits et galette des rois.