



AOP Crémant de Limoux Grande Cuvée 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

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 : Vif et élégant

Robe : jaune léger où évoluent des bulles fines et persistantes. Nez : pain grillé et fraîcheur des agrumes. Bouche : franche et équilibrée, des arômes de pamplemousse très délicats s'associent à une longueur en bouche remarquable. Servir rafraîchie à 7-8°. Accords mets / vins : Apéritif, réceptions et mariages ; viandes blanches ...