

AOP Blanquette de Limoux Cuvée Tradition Brut

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, Chenin, Chardonnay

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 15 mois en moyenne.

Analyses

Degré : 12% vol / Dosage en g/l : 10

Dégustation : Frais et éclatant

Vin jeune exprimant la typicité, la richesse et la rondeur du cépage Mauzac. Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de pomme verte et de fruits blancs. Attaque en bouche ronde, équilibrée, qui évoque l'alliance de la fraîcheur et du fruit.

Convient parfaitement à l'apéritif nature ou en cocktail, à déguster à 7/8°C.