

AOP Blanquette de Limoux Brut Nature « ANTECH »

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 18 mois en moyenne.

Analyses

Degré : 12% vol / Dosage : Brut Nature

Dégustation : Pur et vif

Cette cuvée n'a reçu aucun dosage et laisse ainsi s'exprimer toute la pureté et la vivacité du vin d'un jaune cristallin aux reflets dorés, la finesse de ses bulles nous enchante.

Le nez intense offre des senteurs délicates d'aubépine. Une jolie fraîcheur de bouche aux arômes d'agrumes avec une finale très harmonieuse ou le vin s'exprime pleinement.

A déguster à l'apéritif ou tout au long du repas. Rafraîchir à 7- 8 °C.