



## AOP Blanquette de Limoux Cuvée Reserve ANTECH 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

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 en g/l : 10 g/l

### Dégustation : Délicat et fruité

Cuvée Millésimée élaborée à partir de nos meilleures Cuvées de Mauzac.

Sa robe jaune pâle aux reflets dorés, bulles fines. Nez : fleurs de printemps et fruits de verger. L'attaque en bouche est harmonieuse vive et ronde. franche et équilibrée.

A déguster frais (7-8 °), sa légèreté et sa fraîcheur conviennent à merveille à l'apéritif ou tout au long du repas.