

AOP Blanquette de Limoux Cuvée Tradition « ANTECH » 1/2 SEC

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 : 11,5 % vol / Dosage en g/l : 37 g/l

Dégustation : Rond et Généreux

Vin jeune exprimant la typicité, la richesse et la rondeur du cépage « Mauzac ». Robe jaune pâle aux reflets verts. L'attaque en bouche est fruitée, ronde et équilibrée. Elle évoque l'alliance de la fraîcheur et du fruit. Nez : pomme verte et fruits blancs. A déguster frais (7-8 °C), sa légèreté et sa fraîcheur conviennent à merveille pour les desserts.