

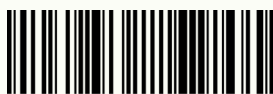


Crémant de Limoux



24,20\$

Spécialité par lot



3274897200028

FAMILLE ANTECH



De grands vins effervescents, sur les coteaux de Limoux

Niché sur un terroir d'exception, face aux Pyrénées, entre 250 et 500m d'altitude, le vignoble de la famille Antech en est à sa 7e génération, avec Françoise, dont la relève est déjà commencée par ses deux fils.

En agriculture biologique certifiée depuis 2023, le domaine travaille avant tout le mauzac, cépage phare du terroir de Limoux, aux côtés de chardonnay, chenin blanc et pinot noir.

Au terme de vendanges exclusivement manuelles, l'approche au chai y est peu interventionniste, et afin d'élaborer des vins identitaires, les vinifications sont séparées par cépage et par terroir.

Autre distinction : on mise sur des élevages longs sur lattes, soit de 30 mois en moyenne plutôt que les 9 mois habituels en Limoux, et on dose avec une solera de vins de réserve.

Provenance : France / Languedoc Roussillon

Type : Bulle



Millésime : NM

Cépages : 70% chardonnay, 30% chenin blanc

Vinification : fermentation spontanée, via levures indigènes, par cépage; assemblage; prise de mousse en méthode traditionnelle.

Élevage : 30 mois sur lattes; brut nature.

Dégustation : notes de pomme verte et citron, touche florale, bulle énergique, acidité vive, corps léger, finale minérale; brut nature.

Un brut nature qui ne manque pas de complexité, et qui saura épater avec sa vivacité et sa tension : on l'aimera avec un crudo de pétoncle ou des huîtres !