



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

ANTECH

● Esprit de bulles



Robe : jaune paille aux bulles virevoltantes

Nez : arômes de miel d'acacia, de pomme et poire très mûres, de tarte tatin

Bouche : attaque vive avec la sensation de croquer à pleines dents la pomme et le raisin

Gastronomie : apéritif, viandes blanches, fruits de mer et poisson

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 8°

Appellation

AOP Blanquette de Limoux - Méthode Ancestrale

Localisation et superficie

Limoux (11) - 25 ha

Cépage(s)

Mauzac

Sol(s)

Coteaux et terrasses Argilo-calcaires - 400m d'altitude

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Les moûts fermentent jusqu'à obtention de 5° d'alcool. La prise de mousse ou 2ème fermentation s'effectue selon la Méthode Ancestrale sans ajout de sucre et seulement grâce aux sucres résiduels de la 1ère fermentation

