



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

ANTECH

● M l'Ancestrale



Robe : jaune pâle, aux reflets d'or

Nez : notes de pêches mûres, de pomme et poire avec une pointe de miel

Bouche : subtile et ronde, avec une belle fraîcheur, une mousse délicate

Gastronomie : au dessert, à l'apéritif

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 6°

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

Rendements : inférieurs à 50 Hl / ha. 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

