

Antech – Emotion Rosé – Brut | Crémant de Limoux France (CREMANT) – 2019

Domaine

Antech

Familiaal en onafhankelijk domein gelegen in Limoux, Frankrijk, gekend omwille van zijn verscheidenheid aan terroir. Dit domein heeft binnen de regio een eigen, aparte en herkenbare stijl.

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.

Dégustation

Fruit du mariage des cépages Chardonnay, Chenin, Mauzac et Pinot Noir, ce Crémant de Limoux offre une robe brillante, rosée aux reflets vifs ou s'épanouissent de fines bulles. Le nez dévoile des notes de fruits rouges et de fleurs de printemps. La bouche fraîche et gourmande allie élégance et fruit pour accompagner apéritifs et desserts.

Mets adaptées

Entrée | Dessert - fruits rouges | Salades - jambon cuit | Salades - été | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (66%), Chenin Blanc (20%), Mauzac (10%), Pinot Noir (4%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6-7°C

Profil de goût: Léger doux

