



AOC Crémant de Limoux

ÉLÉGANCE 2024

EXTRA BRUT - BLANC
75CL

Privilège FAMILLE ANTECH



CÉPAGES : CHARDONNAY / CHENIN / MAUZAC

SOL : GRAVELEUX SUR SOCLE CALCAIRE

RENDEMENT : 50 HL/HA

DEGRÉ D'ALCOOL : 14%

VINIFICATION : PRESSURAGE DIRECT, LENT ET
DOUX (< 1,2 BAR). AFFINAGE SUR LATTES PENDANT
30 MOIS EN MOYENNE.

Robe jaune pâle aux reflets lumineux. Nez délicat mêlant fleurs blanches et fruits frais, avec une légère note « levurée ». Bouche fraîche, associant des agrumes délicatement mûrs à des notes crémeuses. Idéal en vin d'apéritif, avec des canapés de fruits de mer ou même avec de la volaille rôtie.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

