



AOC Blanquette de Limoux

EXPRESSION 2023

EXTRA BRUT - BLANC
75CL

Réserve
FAMILLE ANTECH



CÉPAGE : MAUZAC

SOL : GRAVELEUX SUR SOCLE CALCAIRE

RENDEMENT : 50 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

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

Robe de couleur dorée séduisante. Nez avec subtils arômes de coing, de fruits du verger et une pointe de fleurs blanches. Bouche complexe et fraîche, avec des arômes de poire et de fines épices. Accord : seul en apéritif, ou pour accompagner un poisson à la sauce crémeuse ou du fromage de chèvre frais.

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

