



AOC Crémant de Limoux

L'INCOMPARABLE 2024

EXTRA BRUT - ROSÉ

75CL

Privilège FAMILLE ANTECH

CÉPAGES : CHARDONNAY, CHENIN, PINOT NOIR

SOL : GRAVELEUX SUR SOCLE CALCAIRE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

RENDEMENT : 50 HL/HECTARE

VINIFICATION : PRESSURAGE DIRECT LENT ET DOUX
(< 1,2 BAR). ÉLEVAGE SUR LATTES DE 18 MOIS EN
MOYENNE.

Robe rose saumon brillant. Nez charmeur et complexe,
riche en fruits rouges d'été et fleurs fraîches.

Bouche longue, aux notes délicates d'agrumes mûrs et
une pointe de fraise des bois. Accords : Idéal comme
vin de célébration, avec une cuisine asiatique ou même
un gâteau à la fraise.

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

