

Antech – Grande Cuvée Oubliée – Brut | Crémant de Limoux FRANKRIJK (CREMANT) – 2013

Domein

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.

Vinificatie

Traditionele methode met manuele oogst gevolgd door een onmiddellijke pneumatische persing. De fermentatie vindt plaats in temperatuur-gecontroleerde inox cuves. De schuimwijn krijgt zijn bubbels bij een tweede gisting op fles en rijpt gedurende 5 jaar sur lattes. Dosage: 6 gr/L restsuiker.

Smaak

Bleekgele kleur met gouden tinten. In de neus aroma's van gegrild brood en agrum. In de mond ervaren we aroma's van pomelmoes. Heerlijk fris met een lange afdronk.

Gerechten

Gevogelte | Vis - voorgerechten | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (50%), Chenin Blanc (40%), Mauzac (10%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 6-7°C

