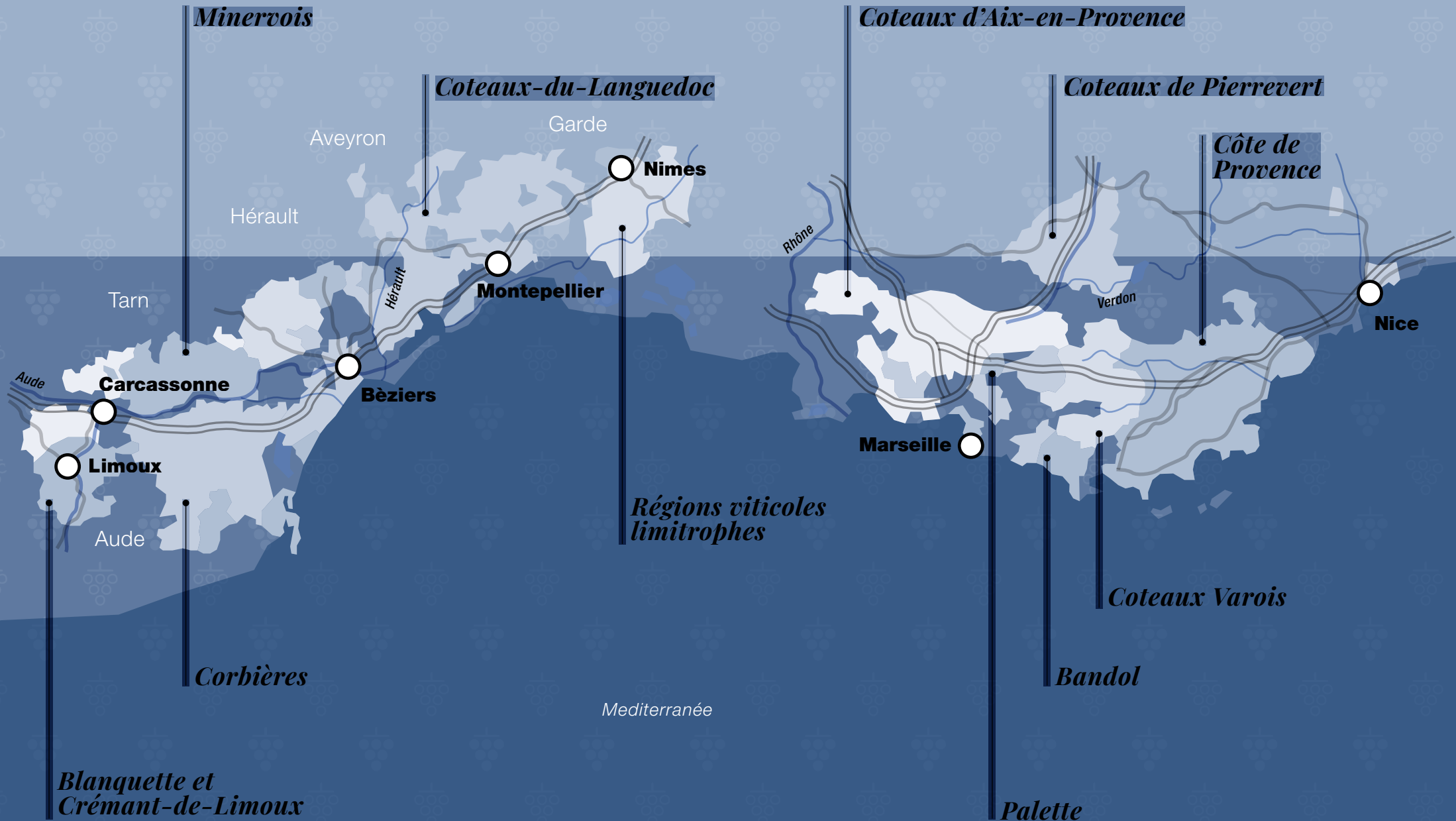




LANGUEDOC ROUSSILLON

CÔTE DE PROVENCE



Sud della Francia

Tra la bordura meridionale del Massiccio Centrale e le regioni orientali dei Pirenei si estende uno splendido mosaico di vigneti nei dipartimenti di Languedoc-Roussillon, Gard, Hérault, Aude, Côte de Provence.

Gli antichi Greci impiantarono qui le prime vigne ma l'Imperatore Domiziano, nell'anno 92 d.C., fece espantare oltre la metà perché messe a dimora dai nemici. Grazie alle diversità dei terreni nei vari dipartimenti, i vini prodotti sono tra di loro differenti per profumo, colore ed intensità. Ecco perché il sud della Francia può dichiararsi a pieno titolo il giardino storico dei "cépages ancestrali".



Antech

Limoux
Languedoc Roussillon

Nel 1531 i monaci benedettini dell'abbazia di Saint Hilaire a Limoux scoprirono che il vino in bottiglia sviluppa naturalmente delle "graziose" quanto stimolanti bollicine. Nasce così la "bulle de Limoux" chiamata anticamente "metodo ancestrale" o "metodo rurale", praticamente l'antenato dello champagne. Limoux è nel dipartimento dell'Aude nella regione della Linguadoca-Rossiglione, accostata ai Pirenei, la cui area è costituita da una fiorente campagna e pendii su terre argillo-calcaree. La maison Antech, fondata nel 1933, da sei generazioni è specializzata nell'elaborazione di vini effervescenti AOC per le appellazioni Crémant e Blanquette de Limoux. I suoi vini sono l'espressione di un delicato assemblaggio del terroir, dei vitigni Chardonnay, Chenin e Mauzac e dei suoi valori tradizionali. Tradizione e modernità vanno di pari passo, secondo i principi di una enologia semplice, autentica e rispettosa dell'ambiente.



Cuvée Française AOC Blanquette de Limoux

90% mauzac
5% chardonnay
5% chenin

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi. Al naso libera sentori di mela verde e frutti bianchi. In bocca è fruttato, morbido ed equilibrato. Vino che esprime pienamente la tipicità e la ricchezza del Mauzac che ne conferisce corpo e struttura, mentre Chenin e Chardonnay ne prolungano la persistenza aromatica in bocca con delle note agrumate. Finale in tutta finezza e freschezza. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare). Dosaggio 10 gr/lt.

**Disponibile anche in versione
MAGNUM 1,5 lt.**



Cuvée Française AOC Crémant de Limoux

66% chardonnay
20% chenin
10% mauzac
4% pinot noir

Frutto dell'unione di Chardonnay, Chenin, Mauzac e Pinot noir questo Crémant de Limoux si presenta di un colore rosato brillante, dai riflessi luminosi che mette in risalto la fine effervescenza. Al naso libera note di frutti rossi e fiori di primavera. In bocca è intenso con note di frutta fresca e finale persistente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce 24 mesi (18 mesi da disciplinare). Dosaggio 10 gr/lt.



Brut Nature AOC Blanquette de Limoux

90% mauzac
5% chardonnay
5% chenin

Questa cuvée non ha ricevuto alcun dosaggio e lascia pertanto esprimere tutta la purezza e la vivacità del vino. Di colore giallo cristallino dai riflessi dorati, stupisce per la finezza del suo perlage. Il naso intenso offre delicati sentori di biancospino. Gradevole la freschezza in bocca agli aromi di agrumi con un finale molto equilibrato ed armonioso dove il vino si esprime pienamente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare).



AOC Blanquette Esprit de Bulles Méthode Ancestrale

100% mauzac

Vendemmia manuale su uve in sovra maturazione. Vinificazione in cuves termo regolate per fermentazione a basse temperature dove il mosto rimane fino a raggiungere i 5° alcolici. La prise de mousse si effettua secondo il metodo ancestrale senza aggiunta di zuccheri ma solamente grazie agli zuccheri residui della prima fermentazione. Vino simbolo del terroir, delle tradizioni e della storia di Limoux. L'attacco in bocca è vivo e fruttato. Gli aromi di miele, acacia e pera ne apportano la dolcezza ed i sapori voluttuosi di una volta

Gradazione alcolica: 6,5% vol. Zuccheri: 90 gr/lt.



Héritage Brut Millesimato AOC Crémant de Limoux

60% chardonnay
20% chenin
10% mauzac
10% pinot noir

Patrimonio di 6 generazioni di viticoltori, questa cuvée concentra tutta la complessità, l'intensità e l'eleganza del savoir-faire della famiglia Antech. Di colore paglierino dai riflessi oro offre una effervescenza incantatrice. Naso intenso che vira su sentori di pesca bianca e fiori. In bocca è fresco, con ritorni di mela secca e lievi note di miele e sfumature agrumate per un finale armonioso e di rara persistenza. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione
su fecce minimo 18 mesi.
Dosaggio 8 gr/lt.*



M Le Mauzac 3.0

100% mauzac

Dall'amore per il Mauzac, vitigno endemico puramente occitano e identitario della Blanquette de Limoux, nasce questa cuvée senza alcuna aggiunta di zuccheri durante le 3 fasi di lavorazione: vinificazione, messa in bottiglia e dosaggio. Una interpretazione sublime e senza artifici. Dritto e fresco tra sentori di agrumi e mele verdi. Da degustare come aperitivo o per accompagnare crostacei o pesce crudo per una vera riscoperta del Mauzac. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione
su fecce minimo 16 mesi.*



M Le Mauzac Millesimato

100% mauzac

Da una selezione delle migliori cuvées e dopo mesi di affinamento nasce questa superba espressione del Mauzac. Dal colore brillante e dagli aromi sottili di mela cotogna e frutti a polpa bianca. La bocca è ampia e complessa rendendo l'assaggio pieno ed appagante, piacevolmente cremoso, con finale fresco e vivace. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione
su fecce 40 mesi. Dosaggio 8gr/lt.*



M Le Mauzac L'Ancestrale

100% mauzac

Profilo unico ed insolito per questa cuvée. Il naso è molto ricco di note di pesche mature e miele. La bocca è sottile e rotonda, con una bella freschezza, una mousse delicata ed un lungo finale tutto in dolcezza. Vendemmia manuale su uve in sovra maturazione. I succhi sono fermentati molto lentamente in cuves a basse temperature. Messa in bottiglia senza alcuna aggiunta di zuccheri per arrivare ai 10° alcolici.

Dosaggio circa 20 gr/lt.