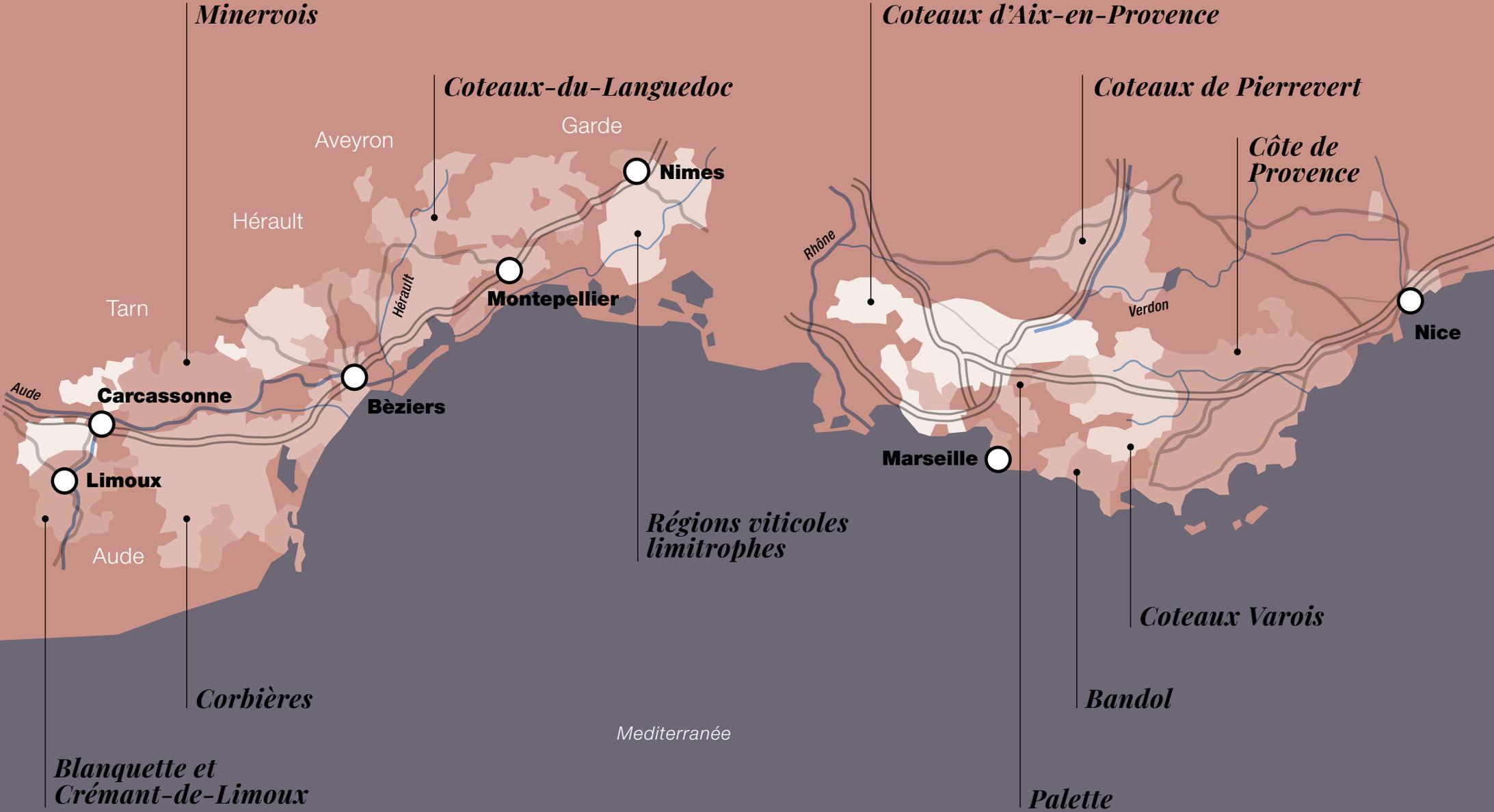




LANGUEDOC ROUSSILLON

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 espianare 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.



Blanquette Cuvée Française Millésimé

90% mauzac
5% chardonnay
5% chenin

AOP Blanquette de Limoux

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 7 gr/lit.



Crémant Rosé Cuvée Française

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

AOP Crémant de Limoux AOP

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 7 gr/lit.



Crémant Brut Nature Millesimé

70% chardonnay
30% chenin

AOP Crémant de Limoux

Patrimonio di 6 generazioni di viticoltori, questa cuvée si presenta complessa e minerale. Di colore dorato brillante, al naso è fine e delicata associando sentori di agrumi, fiori bianchi e note tostate. In bocca è fresca, equilibrata e persistente, per un finale complesso ed elegante. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce min. 30 mesi.
Nessun dosaggio.



Crémant Héritage Brut Millesimé

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

AOP Crémant de Limoux

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 viri 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 6 gr/lit.



M Brut Nature Millésimé

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

Questa blanquette non ha ricevuto alcun dosaggio e lascia pertanto esprimere tutta la purezza e la vivacità del vino. Di colore giallo cristallino dai riflessi dorati, al naso è intenso, ricco di agrumi e mela fresca, con un accenno di note tostate. Al palato è fresco e armonioso, con un finale minerale e persistente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce 30 mesi.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile in versione EXTRA
BRUT RESERVE MAGNUM 1,5 lt.**



M 3.0 Brut Nature

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

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 min. 16 mesi.
Nessun dosaggio.*



M Extra Brut Millésimé

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

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 5 gr/lt.*



M L'Ancestrale

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

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.