

# Aérien

LE PETIT BALLON



## Maison Antech-Limoux Vintage 2015

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

## Maison Antech-Limoux Vintage 2015

AOP CRÉMANT DE LIMOUX

Aérien




**SERVICE**

8°C

**CARAFAGE**

non

 Puissant

 Complexe

 Épicé

 Fruité

 Boisé

 Tannique



### L'avis de Jean-Michel Deluc

#### Vintage et tendance.

J'adore le vignoble de Limoux, qui a su prouver qu'on faisait de grands blancs dans une région réputée chaude. C'est avec un crémant que j'ai tenu à illustrer mes propos, et plus particulièrement avec cette cuvée dédiée et nommée «Vintage», que nous avons sélectionnée chez l'excellente Maison Antech. Le «Vintage» 2015 est frais, aérien, fruité, floral, minéral. De quoi vous surprendre agréablement.

### Maison Antech-Limoux

La Maison Antech-Limoux est une affaire vieille de six générations. Réelle entreprise familiale, c'est aujourd'hui Françoise, Georges et Roger qui s'occupent de ce domaine. Françoise est la figure de proue de la Maison, engagée socialement dans la région et mécène pour les artistes, elle perpétue l'héritage de ses aïeux. Le vignoble est en agriculture raisonnée, leurs quatre cépages sont vendangés manuellement, et ils produisent leurs vins selon deux méthodes: l' ancestrale et la traditionnelle.



Languedoc 11300 Limoux

PRIX ABONNÉ **9,90€** PRIX CONSTATÉ **13,90€**



 <b>SERVICE</b> ~~~~~	8°C
 <b>CARAFAGE</b> ~~~~~	non
 <b>À DÉGUSTER AVANT</b> ~~~~~	2022
 <b>ACCORD PARFAIT</b> ~	Apéritif avec toasts de truite fumée

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Carpaccio de veau au basilic, chipolatas grillées, boudin blanc aux pommes



### LÉGUMES

Salade de fenouil, soupe aux courgettes



### POISSONS

Sushi, sashimi, tartare de bar à la ciboulette, friture d'éperlans, calamars frits sauce tartare



### FROMAGES

Chèvres frais et demi-secs, Boursin, Saint-Moret

## Détails



### CÉPAGE(S)

Chardonnay, chenin, mauzac



### À DÉGUSTER AVANT

2022



### CULTURE

Raisonnée



### ALCOOL

12%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Vin à la robe or soutenue, cristalline, avec des bulles fines et vives qui réveillent la couleur.



### NEZ

Le nez est frais, aérien, minéral, aux arômes de fruits blancs, de fleurs blanches et de menthe.



### BOUCHE

Les bulles sont crémeuses et désaltérantes sur un vin parfumé, désaltérant et zesté en finale.



**Prix imbattable**  
pour les abonnés



**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles



**4 à 8 jours**  
de livraison

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_ADR2\_NOV18\_VIN