

Caves  
Maillol  
Perpignan



BLAN  
-QUETTE  
*Doux et Fruité*



LANGUEDOC

# MÉTHODE ANCESTRALE

## ANTECH *AOP Méthode Ancestrale*

**Vinification :** La fermentation de la Blanquette Méthode Ancestrale est entièrement naturelle et n'a recours ni à la sophistication de l'assemblage ni au vieillissement. Vendanges de Mauzac en quasi surmaturité. Pressurage pneumatique immédiat. Après sélection des moûts, la vinification s'effectue en cuve thermo-régulée pour une fermentation à basse température. Les moûts fermentent jusqu'à obtention de 5° d'alcool. La prise de mousse s'effectue selon la Méthode Ancestrale sans ajout de sucre et seulement grâce aux sucres résiduels de la 1ère fermentation. Elle se déroule pendant quelques semaines. On dit que le vin prend mousse et atteint finalement 6/7° d'alcool.

**Terroir :**

Coteaux et terrasses, argilo-calcaires.

**Cépage :** 100% Mauzac

## ACCORDS

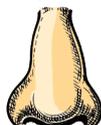


**SERVIR } 5 - 6°C**  
**GARDE } 2 - 3 ans**

### Notes de Dégustation



Robe jaune paille.



Notes de pomme, raisin, miel, acacia.



Vive, fruitée et douce, la poire très mûre apportent douceur et volupté.



#### APÉRO

À partager entre copains avec des amandes.

#### CUISINE DE MAMIE

Idéal sur les crêpes de Josiane



#### COMPLÈTEMENT RETOURNÉE !

Sublimera une tarte Tatin aux pommes et crème fraîche.

#### ROYAL !

Superbe sur une galette des Rois.





Familiale et indépendante depuis 6 générations, La **Maison Antech** se consacre à l'élaboration de vins effervescents à Limoux, grand terroir de bulles.

Précurseur dans son ancrage régional et dans le renouveau des traditions, la maison Antech se distingue par un style affirmé, l'élégance de ses

bulles à l'engagement de son action.

Depuis plus de 5 siècles, la famille a appris à apprivoiser ce terroir magique pour l'élaboration de fines bulles. Le secret du caractère de nos cuvées se cache dans l'association judicieuse des trois terroirs de Limoux, qui façonne l'épine dorsale de leurs vins : la fraîcheur des Pyrénées associée à la vinosité océanique et à la rondeur méditerranéenne.

Le vignoble est certifié "Terra Vitis" depuis 2012 (développement durable).



*Limoux*

# ANTECH



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération