



Antech Cuvee Brut Nature

Kuohuviini, Vegan / Rypäleet: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac

18.50 €

Kuvaus

Viini on valmistettu perinteisellä samppanjamenetelmällä yhteensä 24 kuukautta kypsyttyä. Viini on vaaleankeltainen vihrein sävyin. Tuoksussasitruusta, greippiä ja kevään niittyyrtejä. Maku raikkaan mineraalinen, täyteläisen hedelmäinen ja tasapainoinen, greippiä, mandariininkuorta ja sitruusta, jälkimaun ollessa miellyttävä ja tasapainoinen. Viinin tarjoilulämpötilasuositus on 7-8°C ja se soveltuu tarjottavaksi aperitiivina, kala- ja äyriäisruuille sekä vaaleille liharuuille. Rypäleet: 90 % Mauzac, 5 % Chenin Blanc ja 5 % Chardonnay.

Tuottaja

Antech

Tämän suuren viinialueen erinomaisuus on yhdistelmä monimuotoisista maaperistä, poikkeuksellisista sääolosuhteista, jaloista rypälelajikkeista ja vuosisatojen viininvalmistustaidoista, joissa traditiot ja historia ovat mukana. Carcassonen ja Pyreneitten välissä 41 kaupunkia muodostaa Limouxin appellation -alueen. Tässä välimerellisessä ilmastossa viinitarhat sijaitsevat 400 metrin korkeudessa kalkkikivisessä maaperässä. Viinitarhojen pinta-alat ovat keskimääräisesti pieniä ja tarhojen tuotto hehtaaria kohden on rajoitettu 50 hl/ha ollen yksi Ranskan pienimpiä. Rypäleiden poiminta suoritetaan kaikilla AOC -alueilla käsin. Domaine Antech kuuluu Terra Vitis -järjestöön ja heidän viininsä ovat järjestön sertifioimia.