

# Antech Cuvée Emotion Rose 2016



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1370400

**Viivakoodi:** 3274893400002

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

Kuohuviini, Vegan / Rypäleet:

**17.90 €**

*Kuvaus*

Viini on valmistettu perinteisellä samppanjamenetelmällä 18 kuukautta kypsyttären. Viini on vaalean lohenpunainen. Tuoksussa hedelmäisyyttä ja metsämarjaa. Maku erittäin raikas ja samettisen tasapainoinen, hiven metsämansikkaa ja vadelmaa, jälkimaun ollessa pitkä. Viinin suositus tarjoilulämpötila on 7-8°C ja se soveltuu tarjottavaksi aperitiivina sekä kala- ja äyriäisruuille. Rypäleet: Chardonnay 68 %, Chenin 20 %, Mauzac 10 %, Pinot Noir 2 %.

*Tuottaja*

## Antech

Tämän suuren viinialueen erinomaisuus on yhdistelmä monimuotoisista maaperistä, poikkeuksellisista sääolosuhteista, jaloista rypälelajikkeista ja vuosisatojen viinivalmistustaidoista, 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.