



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

ANTECH

● Cuvée Eugénie



Robe : jaune dorée en brillante, fine effervescence

Nez : fin et délicat associant fleurs blanches, notes de grillé et de miel

Bouche : puissante équilibrée et persistante ou se mêlent fraîcheur et finesse

Gastronomie : apéritif, viandes blanches, fruits de mer et poisson

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 8°

Appellation

AOP Crémant de Limoux

Localisation et superficie

Limoux (11) - 25 ha

Cépage(s)

Chardonnay, Chenin, Mauzac

Sol(s)

Coteaux et terrasses Argilo-calcaires - 400m d'altitude

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

Assemblage et prise de mousse sur lattes en caves à températures contrôlées pendant 18 mois en moyenne. Dosage : 8 g / l

