

## ANTECH Eugénie Brut / Domaine de Flassian

<b>Herkunft:</b>	Limoux / AOP Crémant de Limoux
<b>Traubensorten:</b>	Mauzac, Chenin und Chardonnay (20 – 40-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	50 hl / ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Traditionelle Flaschengärung / 18 Monate auf der Hefe gelagert.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 – 7 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Leuchtendes Goldgelb, mit tanzenden grünlichen Reflexen.

#### **Nase:**

Feine, lebendige Perlage. Zarter, delikater Duft nach weissen Blüten und Akazienhonig, subtile Hefe- und Briothenoten.

#### **Mund:**

Kräftiger Geschmack, ausgewogen, langanhaltend und sehr erfrischend. Die Mousse ist angenehm schmeichelnd. Ein Top-Schaumwein auf Champagner-Niveau.

Passt zu edlen Empfängen, Hochzeiten und allen anderen festlichen Anlässen.

### **Trinkempfehlung**

Passt wunderbar zum Apéro bei Empfängen und Hochzeiten. Als Essensbegleiter harmonisiert die Cuvée Eugénie perfekt zu hellem Fleisch, frischen Meeresfrüchten und raffinierten Fischgerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: Apéro: 7 – 8°