



您知道位於南法的 Limoux 小鎮為全世界歷史紀錄上最古老的氣泡酒產地嗎？由聖提烈修道院 Abbaye de Saint Hilaire 的修道士在1531年釀造白酒時發現的，比香檳的歷史早了300多年之久。

自1860年以來，Antech家族專門從事手工製作優質氣泡酒，為傳承7代釀造法國 Crémant de Limoux 氣泡酒的傳奇家族。目前由第六代傳人 Françoise 主理，她也是該地區社會和文化行動的熱情倡導者，在此次新的酒標設計中，也透過和當地藝術家合作的畫作，讓Antech呈現更大膽創新的風格。



Antech 受多國知名主廚青睞，酒款遍及東京、紐約、倫敦、柏林等米其林餐廳，更是法國米其林二星餐廳 Le Parc Carcassonne 指名合作酒莊，可見其品質備受肯定。Antech 的氣泡酒不僅外銷多國，也在 Concours National des Crémants 氣泡酒競賽中拿到多項獎項，並且在國際評分嚴謹且公正的酒評雜誌 Decanter 及 Le Guide Hachette des Vins 2020 得到國際酒評家的讚譽，再次證明其實力皆有目共睹。

Limoux 地區由地中海及比利牛斯山地塊的微妙融合，而講求風土特性的 Antech 家族則順應大自然賦予的良好環境釀造出果味濃郁且非常清新爽口的氣泡酒。此外，Françoise 對 Limoux 本地葡萄品種 Mauzac 情有獨鍾，在多款氣泡酒中皆可以看見它的身影，增添酒液中柑橘及成熟的蘋果香氣，非常討喜，讓原本深根 Limoux 的 Mauzac 走出法國，打開國際市場。



萬酒麗私人酒窖代理

禁 止 酒 駕  酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障

自 1860 年以來, Antech 家族一直在傳奇的 Limoux 地區手工釀造優質氣泡酒。儘管氣候變遷變得越來越明顯, 但 Françoise 和 Baptiste 在葡萄園和酒窖中不斷探索新的方法, 以釀造符合本地風格的葡萄酒。這就是葡萄酒的烏托邦 Utopia !



## UTOPIA

- 100% Mauzac本地品種
- 旱地耕作方式
- 地中海與比利牛斯山塊的巧妙融合, 釀造出這款特釀
- 無加糖 0g/L (BRUT NATURE)

## 種植

- 獲得 TERRA VITIS 認證並自 2020 年起轉換為有機產品
- 石灰岩土壤
- 比利牛斯山麓的高海拔葡萄園
- 產量低於 4千升/公頃

## 釀造

- 手工採摘
- 直接慢速低壓榨汁
- 使用傳統法, 低溫窖藏陳釀24個月
- 使用索萊拉儲備酒釀造的陳釀葡萄酒比例

## 香氣及口感

- 百香果、鳳梨的熱帶水果芳香感, 瞬間吸引人繼續探索其他氣味的慾望, 後續散發出柑橘、香橙的氣味, 及帶有點麵包、烤餅乾的誘人香氣
- 輕鬆易喝的酒款, 源源不絕的氣泡感趕走食物的油膩並帶來清新暢快感



萬酒麗私人酒窖代理



禁 止 酒 駕  酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障



以最好的 Cuvées de Mauzac 釀製而成的 2021 年份特釀，由國際酒評家 Jancis Robinson 創辦知名評酒網推薦，評語提到：不要將其與任何傳統的氣泡酒進行比較——它完全屬於不同的類別。Antech Réserve 將帶給你前所未有的驚喜！



## RÉSERVE 2021



Jancis Robinson

### 種植

- 由Mauzac, Chenin Blanc, Chardonnay 混釀而成
- 葡萄藤年齡：平均20至40年
- 地中海氣候
- 位於山坡和梯田的黏土及石灰岩土質地塊

### 釀造

- 使用傳統法釀造
- 手工採摘
- 直接慢速低壓榨汁
- 在恆溫不銹鋼桶中進行第一次發酵
- 低溫窖藏陳釀18個月

### 香氣及口感

- 春天的花朵和果園裡新鮮水果香氣，伴隨木瓜香味和淡淡的椰子味，及清脆的青蘋果、蜜餞檸檬皮。口感和諧、活潑、圓潤
- 適合搭配食物：料理方式為煎烤的貝類、低脂魚，或簡單的白肉菜餚

素食可用，不使用動物性產品過濾雜質，更符合現今追求健康的趨勢

酒精度：12% vol/殘糖量：10g/L



萬酒麗私人酒窖代理

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障



不管是全球最客觀的葡萄酒評比網Vivino得到大眾評分 3.9 分，還是由 Wine Sercher 匯集各國酒評大師心得的 89 分，都可得知無論是初次進入葡萄酒世界還是經驗老道的酒評家們都深深被此款粉紅酒抓住了胃



## ÉMOTION 2021



### 種植

- 由Mauzac, Chenin Blanc, Chardonnay, Pinot Noir 混釀而成
- 葡萄藤年齡: 平均20至40年
- 地中海氣候
- 位於山坡和梯田的黏土及石灰岩土質地塊

### 釀造

- 使用傳統法釀造
- 手工採摘
- 直接慢速低壓榨汁
- 在恆溫不銹鋼桶中進行第一次發酵
- 低溫窖藏陳釀18個月

### 香氣及口感

- 富含草莓、樹莓、覆盆子及蔓越莓等莓果香氣, 及柑橘、葡萄柚、檸檬果香
- 適合餐前酒或與干貝、鮭魚或是莓果類的甜點、冰淇淋搭配

素食可用, 不使用動物性產品過濾雜質, 更符合現今追求健康的趨勢

酒精度: 12 % vol / 殘糖量: 8 g/L



萬酒麗私人酒窖代理

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障

Vivino 排名世界前 5 % 的葡萄酒且在 Crémant de Limoux 類別的葡萄酒中排名前3名，口感香氣所有表現皆不亞於香檳王2008的絕佳氣泡酒！喜歡老香檳的朋友絕對要嘗試嘗試！



## HÉRITAGE 2020



### 種植

- Chenin Blanc, Chardonnay, Pinot Noir 混釀而成
- 葡萄藤年齡：平均20至40年
- 地中海氣候
- 位於山坡和梯田的黏土及石灰岩土質地塊
- 產量限制5千升/公頃

### 釀造

- 使用傳統法釀造
- 手工採摘
- 直接慢速低壓榨汁
- 在恆溫不銹鋼桶中進行第一次發酵
- 低溫窖藏陳釀18個月

### 香氣及口感


- 老香檳的細緻氣泡及濃郁活潑的香氣都在這瓶感受的到！從一入口的甜美白桃、優雅白花轉變到奶油、餅乾、烤麵包、杏仁，帶領味覺勁升到需要經過時間淬鍊的老香檳層次
- 適合各種帶殼海鮮，螃蟹、龍蝦、干貝，帶有菇類的鹹鮮感燉飯也非常適合

 素食可用，不使用動物性產品過濾雜質，更符合現今追求健康的趨勢

酒精度：12 % vol/殘糖量：8 g/L



萬酒麗私人酒窖代理

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障