



Rebsorten: Syrah 84%, Grenache 16%

Terroir: Lehmhaltiger Boden mit Kalksteinkiesel, die südlich ausgerichteten Weinberge profitieren vom Mittelmeerklima

Weinbereitung: Entrappung des Lesegutes.

Traditionelle Maischegärung im Fass mit täglicher « pigeage » (3 Stunden) während der ersten 15 Tage. Am Ende der Gärung Übergang zum täglichen Überswallen (délestage), um eine maximale Extraktion zu erhalten. Anschließend lange Mazeration (sous chapeau). Malolaktische Gärung im Barrique über den Zeitraum von 12 Monaten in französischer Eiche.

Verkostung: Tiefes Granatrot mit leicht bräunlichen Reflexen durch das Barriquelager.

Die Nase wird dominiert vom Gewürzduft und zarten Veilchenanklängen. Dem Gaumen schmeicheln die schöne, samtige Textur und ein angenehm runder Körper. Reife, gekochte rote Früchte wie Brombeeren und schwarze Johannisbeeren werden von einem Hauch Lakritz umspielt. Elegant im Abgang, begleitet von Röstnuancen sowie einer dienenden Frische.

Empfehlung: Zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten, die mit Thymian verfeinert wurden. Auch ein Genuss zu kräftigen Wurstwaren. Auch Fondant au chocolat wird toll von Elixir begleitet. Bei 17°C servieren.

Alkohol: 15%vol.

Lagerung: bis zu 6 Jahre

Maison Bruno Andreu - 34290 Montblanc

Tél: + 33 (0)4 67 31 58 48

contact@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com