



**Terroir/Assemblage :**

Cuvée aus Roussanne 70%, Grenache Blanc 20% & Viognier 10%.

Roussanne und Viognier stehen auf einer Sedimentbasis von Ton-Kalkstein, die von Basaltgestein überlagert ist.

Der Grenache Blanc ist auf einem nach Süden ausgerichteten Sandstein-Terroir aus Kieseln und Kalkstein gepflanzt.

**Vinifikation:**

Die Lese erfolgt früh am Morgen (3 Uhr), um von der nächtlichen Frische zu profitieren. Direkte Totalentrappung des Lesegutes im direkten Anschluss an die Lese.

Die Weinbereitung erfolgt traditionell in Tanks mit täglicher Temperatur- und Dichtekontrolle. Kaltmazeration.

Ab etwa Gärmitte wird der Most in Barriquefässer umgelagert. Auch der Weinausbau findet in Barriques statt, mit regelmäßigem Auffüllen und Aufrühren des Hefedepots.

**Verkostungsnotizen:**

Brillierendes Strohgelb. Sehr feine Nase, die Aromen weißer Blüten, von Honig und frischem Apfel bietet.

Dem Gaumen schenkt die Mineralität, die dem Basaltgestein zu verdanken ist, eine unglaubliche Frische und Finesse. Das Finale ist intensiv und schön rund, buttrige und karamellierte Nuancen verleihen dem diesjährigen Elixir seine beachtliche Länge.

**Empfehlung :**

Apéritif - Foie Gras – flambierte Gambas – lackierte Ente-  
Blauschimmellkäse - Tarte Tatin

**Lagerung :** 3 – 5 Jahre

**Trinktemperatur :** 11°C

**Inhalt :** 0,75 l

**Alkohol** 13 %