



**Rebsorte** 45% Grenache, 55% Syrah

**Klima / Terroir**

Nach jahrelangem Bemühen wurde das Terroir Pézenas per Dekret vom 24. April 2007 offiziell anerkannt. Besonderheit sind die geringen Niederschläge, heiße Sommer und milde Winter. Reben stehen auf ausgewaschenem rötlichen Boden, sandig und mit 50% Roulettekiesel. Der eigentlich tiefe Boden ist örtlich durch kalkhaltige Verkrustungen begrenzt. Die Kombination seines besonderen Klimas und seiner vielfältigen Böden gibt dem Wein dieses Terroirs eine erstaunliche aromatische Palette.

**Weinbereitung**

Entrappung des Leseguts, Weinbereitung mit mehrfacher "déléstage" (Überschwallen des Tresterhutes) während der Gärung. 8 Tage alkoholische Gärung, 20 Tage Mazeration. 12-monatiges Barriquelager (Vosges et Tronçaisin), getrennt nach Rebsorten, im Anschluss finale Assemblage.

**Sensorik**

In der Nase mit dem betörenden Duft nach reifen Feigen und braunem Leder sowie Geröstetem und Kakao. Am Gaumen unmittelbar mit schöner Fruchtfülle reifer dunkler Beeren, Granatapfel und Pflaumen. untermalt von Kakaobohnen, Lakritz und Cashew. Ein komplexer Wein, harmonisch und mit seidigen Tanninen. Das Geschmackserlebnis gipfelt in einem lebhaften Finale, das begleitet wird von Eindrücken nach Espelette-Pfeffer und Sauerkirsche.

**Speisen- / Weinbegleitung:** zu Lammrücken, gegrilltem Fleisch oder Wildbret, gefüllte Entenbrust oder zu Käse.

**Lagerung** 3 – 5 Jahre

**Temperatur** : 17°C

---

**SAS Bruno Andreu**

53 avenue de Béziers – 34290 Montblanc - Languedoc – France  
Daniela Faller: [deutschland@bruno-andreu.com](mailto:deutschland@bruno-andreu.com) - Tel: 0176 76854462