Elixir

Blanc liquoreux

AOC Monbazillac

Sémillon







Blanc sucré

Grains nobles

Une quête de l'absolu. Issu de grappes métamorphosées par la pourriture noble, ce nectar s'affine en fûts de 300L durant 3 à 4 ans. Parce que la perfection est rare, cette cuvée confidentielle n'est produite qu'en très petite quantité lors des millésimes d'exception.
Un vin dense, complexe et éternel.



En un coup d'oeil

Vif		Souple
Sec		Doux
Fruit confit		Fruit frais

Température idéale

5°C — **10-12°C** — 20°C

Au sommet de sa forme

1 an — **5-50 ans** — 50 ans

On sort les fourchettes ?

Fromage affiné ou à pâte persillée
Digestif léger

Le petit mot de Patricia (notre oenologue)

Boisé délicat, notes de mangues et d'oranges confites.
Bouche riche mais très bien contrebalancée par une acidité tonifiante et désaltérante. Des arômes de vanille, confiture d'oranges et de mandarines dominent.
Vin très bien équilibré.