



## **Eliksyr – Vin de Noix artisanal**

**Apéritif, à base de vin et noix vertes, aux vertus digestives.**

Millésime : 2008.

Elevage : 1 an en cuve avec les noix vertes broyées, puis filtration et mise en bouteille.

Cépage : Sur un cépage dominant de Syrah, viennent en complément le Cabernet, le Merlot et le Carignan. S'ajoutent également le Grenache et le Mourvèdre.

Dégustation :

**Robe** : Rouge sombre marron, limpidité avec un dépôt de « brou de noix » en fin de bouteille.

**Nez** : Puissant, bien typé, des notes de fruits rouges et de pruneaux, d'épices et de garrigue.

**Bouche** : Aérien et légèrement sirupeux en tête, bon équilibre entre alcool et sucrosité. Les nuances persistantes des plantes aromatiques ajoutent de la fraîcheur. La composition de vin est amplifiée par des saveurs de noix bien marquées, ses tanins soyeux se développent avec une finale très longue, légèrement amère et sucrée.

**Accompagnement** : Charcuterie, Foie gras sur toast chaud, pour déglacer une poêlée de légumes ou une viande blanche, en sauce pour une viande rouge (magrets de canard...), en accompagnement des fromages bleus (Roquefort, fourme d'Ambert...), avec un dessert au chocolat ou une salade de fruits, et le melon en saison estivale.

**Température de service** : entre 12° et 14°C.

**Capacité de vieillissement** : Se bonifie dès la 2<sup>ème</sup> année pour s'épanouir au bout de 5/6 ans.

Composition :

**Vins** : Une composition de trois vins du Languedoc-Roussillon, mutage à l'alcool jusqu'à 17°.

**Noix vertes** : Elles proviennent de ma noyeraie en Dordogne qui passera en Bio dans 2 ans.

**Sucre** : Un sucre de canne blond et bio.

**Plantes aromatiques** : Rafraichissantes, elles font le lien entre la base de vin et les saveurs de noix.