



## Clos des immortelles 2018 AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Nos vignes sont adossées  
à la garrigue où poussent  
de nombreuses fleurs  
sauvages, dont les  
immortelles qui  
fleurissent en mai. Elles  
sont souvent bordées de  
murets de pierres sèches  
qui délimitaient les  
parcelles et permettaient  
d'entasser les cailloux  
enlevés des vignes.*



**Nature du sol :** Terrasses anciennes de l'Hérault, cailloutis de bas de pente, marnes jaunes

**Cépages :** Syrah (40%), Mourvèdre (25%), Grenache (20%), Cinsault (15%)

**Vinification :** fermentation traditionnelle et longue macération

**Vieillessement :** 13 mois en fûts de chêne Allier et Centre, de 1 à 3 vins

**Robe :** rouge pourpre, reflets violacés

**Nez :** complexe de moka, zan, épices douces. Beaucoup d'éclat : notes de thym, poivre blanc et cassis.

**Bouche :** du volume et de l'élégance, ample et fraîche, réglissée en finale

**Potentiel de garde :** prêt à boire dès aujourd'hui après l'avoir carafé ; atteindra sa plénitude d'ici 1 an ou 2 pour la conserver plus de 5 ans

**Accord :** parfait pour accompagner viandes relevées ou en sauce, gibiers, daubes, tajine d'agneau, certains fromages

**Conditionnement :** carton de 6 bouteilles bourguignonnes, 2X3 couchées

**14,5 % vol.**

**Température de service :** 16-17°