



## Clos des immortelles 2019 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 :** Grenache (30%), Mourvèdre (20%), Syrah (20%), Cinsault (20%) et Carignan (10%)

**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°