



Clos des immortelles 2020 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 (45%), Grenache (25%), Carignan (15%) et Mourvèdre (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°