



Clos des immortelles 2017 AOC 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 : Morrastel (5%) , Counoise (5%) , Grenache (30%) , Mourvedre (30%) , Syrah (30%)

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°