

LE CLOS DES IMMORTELLLES – 2024

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 (35%), syrah (25%), mourvèdre (20%), carignan (10%) et morrastel (10%)

Vinification : fermentation traditionnelle et longue macération

Elevage : 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 : charnue, confite, fruitée et notes épicées

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 % vol.

Température de service : 16-17°