

# Le Clos des Immortelles

AOP Terrasses du Larzac

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOP Terrasses du Larzac

**Cépage :**

Grenache/Syrah/Morrastel/Mourvedre/Carig

**Alcool :** 14 % vol

**Certification :** vin biologique

**Bio :** Oui

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Fermentation traditionnelle et longue macération.  
Elevage en fût après assemblage pendant 12 mois.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 2 X 3 bouteilles , carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Aniane

**Surface :** 17 ha

**Type de sol :** marnes jaunes de Gignac

**Climat :** influence climatique du Larzac

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Rouge pourpre, reflets violacés.

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

**Bouche :** Volume et élégance, ample et fraîche, réglissée en finale.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-17°

**Accords mets et vins :**

Parfait pour accompagner viandes relevées ou en sauce, gibiers, daubes, tajine d'agneau, certains fromages.

**Garde :** Prêt à boire dès aujourd'hui après l'avoir carafé ; atteindra sa plénitude d'ici 1 an ou 2 ans pour la conserver jusqu'à 10 ans.