



**L'histoire :** Les Immortelles, ces petites fleurs jaunes aux nombreuses propriétés, ne perdent jamais leurs fleurs, même cueillies. Elles poussent au milieu de nos vignes à Châteauneuf du pape.

Donneraient-elles leur immortalité à nos vins... ?

**Cépages :** 70 % Grenache blanc - 30 % Roussanne.

**Terroir :** Argile rouge et galets roulés - terrasses sablo limoneuses. Parcelle en agriculture biologique bordée de plantes sauvages méditerranéennes dont les Immortelles. Ces fleurs dégagent une odeur épicée et chaude rappelant le curry et le café.

**Agés des Vignes :** 40 ans.

**Superficie :** 0,5 ha.

**A la vigne :** Travail du sol, taille traditionnelle en Gobelet pour les Grenaches, cordon de Royat pour les Roussanes. Apport de compost de mouton pour la vie du sol. Effeuvillage.

**Vinification :** vendanges manuelle, tri sévère à la vigne. Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation à basse température. Filtration stérile à la mise en bouteilles. Elevage 10 mois en demi muid de chêne français (600 l) pour les Roussanes, cuve inox pour les Grenaches.

**Dégustation :** Robe or pâle. Nez riche et complexe : aubépine, noyau d'abricot, pêche... Bouche minérale d'une grande finesse aromatique, avec de légères notes grillées. Très gras et rond, il évolue dans le temps vers les fruits secs, la truffe, le miel.

**Accords :** poissons (noix de saint jacques, dos de cabillaud aux truffes et rattes confites, saumon, turbo, lotte...) viandes blanches (pintade aux figues, poularde aux morilles...), Comté, Beaufort.

**Garde :** 5 à 10 ans.

**Distinctions :**

2015 : noté 90 par R.Parker

2014 : Guide Hachette des vins

2012 : noté 88 par R.Parker

