

## Les Trois Frères

Côtes de Provence, Rosé, Bio



"Les Trois Frères sont la 3ème generation Latz à s'investir dans le vignoble. Sous la houlette de leur père Michaël, ils prenent part à la dynamique créée par leur grands-parents depuis 1961.

Couleur rose très pâle avec une belle nuance printanière. Nez tout en finesse avec notes de fraise, framboise, menthe, pêche, puis de fleurs blanches. En bouche, frais et rond avec une belle intensité sur les notes fruitées. Vin tendre et élégant.

Cépages: Grenache, Cinsault & Rolle

Millésime : 2020 Degré d'alcool : 14°

**Production annuelle**: 50'000 bouteilles

**Vinification**: Vendange nocturne. Égrappée puis mis en pressurage direct (rosé de goutte) avec pression douce (pressoir pneumatique). Débourbage à basse température et macération entre 14° et 18°C. Elevage en cuves sur lies fines pendant plusieurs semaines.

**Suggestion d'accompagnement** : beignets de fleurs de courgettes, assiette de charcuterie, bouillabaisse, bœuf grillé, crumble salé de tomates.

Température de service recommandée : entre 7 et 9°C

Formats: 75 cl - Magnum (150 cl) - Jéroboam (300 cl) - 50 cl.

Gencode: 3474860000253

Disponible également en blanc et rouge.

Prix de vente caveau 12,50€ TTC









Situé à Correns, premier village bio in France – vignoble appartenant à la famille Latz depuis 1961

32 hectares de vignes - Côtes de Provence (AOP) and Vin de Pays du Var (IGP)

Vin bio depuis 1997 (eco-cert certification) – et HVE niveau 3 depuis 2018

Robert Nourrisson, maître de chai du vignoble depuis 2011

Production annuelle de: 125 - 145'000 bouteilles par an

En 2021, Château Aspras versera 0,25 € par bouteille commercialisée en faveur de la préservation de la biodiversité et la formation à l'agriculture bio.

www.aspras.com, Instagram @chateauaspras, FB @chateauaspras, LinkedIn @aspras







