



DOMAINE
DES
ASPRAS

Famille Latz - Vignerons à Correns

Les Trois Frères

Côtes de Provence, Blanc, Bio, 2019



Couleur jaune clair aux reflets verts. Nez complexe : notes exotiques, d'amandes fraîches et de rhubarbe. Attaque ronde en bouche. Bonne longueur avec une finale fraîche sur des notes de fruits exotiques.

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2020

Cépages : Rolle

Millésime : 2019

Degré d'alcool : 14°

Production annuelle : 20'000 bouteilles

Vinification : Vendange nocturne. Raisins triés. Sélection des premiers jus. Vinification traditionnelle à basse température (18°) après une légère macération à froid. Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois.

Suggestion d'accompagnement : Anchoïade en apéritif, cabillaud rôti, plateau de fromages (avec forcément du chèvre), tourtes de blettes au parmesan, filet de loup de mer juste grillé.

Température de service recommandée : entre 8 et 10°C

Formats : 75 cl - 50 cl

Prix public TTC Caveau de vente : 14,50 €

Domaine des Aspras, à Correns, 1^{er} village bio de France
Famille Latz, Vignerons - Chemin des Aspras - 83 570, Correns
Tel +33 (0)4 94 59 59 70 - domaine@aspras.com - www.aspras.com

