



DOMAINE
DES
ASPRAS

Famille Latz - Vignerons à Correns

Les Trois Frères

Côtes de Provence, Rouge, Bio, 2018



Couleur grenat. Nez, tout d'abord fermé, qui s'ouvre ensuite sur des notes de fruits rouges cuits puis sur d'autres à la fois animales et épicées. Les tanins sont jeunes et ne demandent qu'à s'affiner. Bonne charge tannique en bouche.

Vin de garde : 5 à 7 ans.

Médaille d'Argent Concours des Vins de Mâcon 2019

Cépages : Syrah et Grenache

Millésime : 2018

Degré d'alcool : 14°

Production annuelle : 13'000 bouteilles

Vinification

Vendange égrappée, triée et vinifiée traditionnellement.
Cuvaion moyennement longue pour garder le fruit.

Suggestion d'accompagnement : boeuf façon Stroganoff, ratatouille, pissaladière, agneau cuisson sept heures, tapenade d'olives vertes.

Température de service recommandée : entre 16 et 18°C

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

Prix public TTC Caveau de vente : 18,50 €

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

