



DOMAINE
DES
ASPRAS

Famille Latz - Vignerons à Correns

LICORNE

Côtes de Provence, Rosé, Bio, 2019



Délicate robe d'une teinte pêche. Le nez présente une grande complexité de petits fruits rouges, de fleurs sèches, magnifié par des arômes de chocolat blanc et de brioche au beurre. Belle finale sur fruits secs et amandes grillées.

Vin de garde : 2 à 4 ans.

Cépages : Syrah (majoritairement) & Grenache

Millésime : 2019

Degré d'alcool : 14°

Production annuelle : 1'500 bouteilles

Vinification : Macération de quelques heures puis pressurage doux. Fermentation et élevage en barrique d'un ou eux an ayant servi à la fermentation des blancs licorne en chêne français sur lies pendant 6 à 8 mois.

Suggestion d'accompagnement : bouchées à la reine aux fruits de mer, une salade niçoise, des pieds paquets à la marseillaise, des poulpes en persillades.

Température de service recommandée : entre 7 et 9°C

Format : 75 cl

Prix public TTC Caveau de vente : 19,00 €