



Michael Latz - Vigneron

SCEA Domaine des Aspras
F 83570 Correns
Tél. +33 (0)4 94 59 59 70
Mobile +33 (0)6 88 88 79 81
Fax +33 (0)4 94 59 53 92
mlatz@aspras.com

www.aspras.com

CORRENS 1^{er} village Bio de France



La culture biologique au Domaine des Aspras

Tous nos vins sont issus de raisins cultivés en culture Bio, c'est à dire sans engrais chimique, ni desherbant, ni produit phytosanitaire de synthèse. L'enherbement des rangs de vigne est quasi permanent (travail du sol limité) ce qui favorise le développement de la vie du sol. En Agriculture Biologique c'est la terre que l'homme nourrit et ce sol apporte naturellement les éléments nutritifs pour que la vigne s'épanouisse et puisse refléter au mieux l'expression du terroir... Les rendements de la cuvée LISA sont d'environ 50Hl/Ha...



DOMAINE
DES
ASPRAS



Cuvée Licorne

BLANC 2010

CÉPAGES

Rolle, vieux Ugni blanc & Clairette

VINIFICATION

Fermentation en barrique neuve et élevage sur lies pendant 4 mois avec bâtonnage hebdomadaire.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle presque transparente. Nez intense assez complexe avec des notes vanillées, confiture d'abricot miellée. En bouche, l'attaque est légèrement vive mais ensuite sa rondeur tapisse la bouche. Ce vin équilibré a une belle complexité aromatique : notes de confiture d'abricot et de miel en fin de bouche. Les notes vanillées se marient bien au cépage.

ACCOMPAGNEMENT

Se boit en apéritif, sur une entrée avec des truffes ou sur du fromage de chèvre ou de brebis.