



Les Trois Frères

Le grand classique des Côtes de Provence



Raphaël, Sébastien et Alexandre, les trois frères, représentent la 3^e génération de la famille qui exploite les Aspras. Ensemble, ils prolongent l'œuvre de leurs aînés en préservant le terroir, la nature et les savoir-faire anciens.

Cette cuvée est issue de vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaires, blancs et caillouteux. Ce terroir typique de Correns, où la chaleur est restituée continuellement, permet d'obtenir des raisins à la maturité alcoolique et phénolique optimale.

BLANC

CÉPAGE

Rolle

VINIFICATION

Vendange égrappée, triée et vinifiée traditionnellement à basse température (18°) après une légère macération à froid

DÉGUSTATION

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



Un vin biologique issu d'une agriculture biologique exigeante

Aux Aspras, l'homme entretient la terre avec respect, et la terre nourrit la vigne de manière équilibrée. Tous les vins sont issus de raisins cultivés en agriculture biologique. Le compost est préparé sur place à base de fumier de bovin et d'ovin, et permet le développement harmonieux de la vie des sols. Autre particularité; certaines parcelles du Domaine sont travaillées au cheval et quelques moutons désherbent naturellement les vignes.

C'est avec la même exigence et le même respect que Robert Nourisson, le maître du chai, magnifie dans sa cave, les vins biologiques qui, après vinification, sont la parfaite expression du terroir.

AOP : Côtes de Provence - Domaine des Aspras - Les Trois Frères - Blanc 2012