



L'âme des Aspras, tout simplement



*Figure emblématique du Domaine, Lisa Latz fut, avec son mari Gottfried, l'artisan de la renaissance de la propriété. Toute sa vie, elle veilla sur la vie des Aspras, ne négligeant aucun de ses aspects : de la taille des vignes jusqu'à la gestion commerciale.*

Cette cuvée est élaborée à partir des vignes qui longent l'Argens. Ces vins de pays, à la fois nerveux et aromatiques, expriment à merveille le contraste entre les chaudes journées de l'été provençal et la fraîcheur des nuits en bord de rivière.

	<b>ROSÉ</b>
<b>CÉPAGES</b>	Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION</b>	Vendange égrappée et pressée directement. Fermentation à basse température.
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Belle couleur rosé, légèrement saumonée. Nez floral assez intense, avec quelques notes de fruits mûrs. En bouche, rond et agréable, en toute simplicité.



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.

IGP : Vin de Pays du Var - Domaine des Aspras - à Lisa - Rosé 2012