



Cuvée  
**Licorne**

## L'excellence du Domaine des Aspras



*Symbole de force et de beauté, la Licorne est l'emblème de la famille Latz depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Couronnée par "Nosce Te Ipsum" ("connais-toi toi-même"), elle vous invite à parcourir, vous et vos convives, quelques pas de plus sur le chemin qui mène à la sagesse.*

Ces vins confidentiels sont exclusivement travaillés en barriques de chênes français. La mystérieuse alchimie qui s'opère entre le vin et le chêne confère toute sa noblesse à cette cuvée.

### BLANC

**CÉPAGES** Rolle, vieux Ugni blanc & Clairette

**VINIFICATION** Fermentation en barrique neuve et élevage sur lies pendant 6 à 8 mois avec bâtonnage régulier

**ACCOMPAGNEMENT** Couleur jaune pâle presque transparente. Nez intense et complexe avec notes vanillées. Attaque légèrement vive, suivie par une rondeur tapissant la bouche. Vin équilibré. En fin de bouche : notes de miel et de confiture d'abricot.



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 - Cuvée Licorne - Blanc 2010