



ALICANTUS

Gamme : Cuvée limitée

Appellation : Sans IG Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

Terroir : Argilo-calcaire. Vieilles vignes de 40 ans d'âge

Cépage : 100 % Alicanrte

Vendanges : Vendanges mécaniques Egrenage. Conditions climatiques idéales. Bel état sanitaire des raisins. Maturité optimale et rendement limité.

Vinification : Traditionnelle. Eraflage, Foulage 100%. Macération semi-longue (10 à 15 jours). Remontages journaliers. Températures contrôlées (28- 30°C).

Commentaire : Robe sombre aux reflets pourpres, Nez intense et riche mariant des arômes fruités de cerise, de pruneau, De baies des bois (mûres, myrtille) à des notes épicées plus douces, Typiquement méditerranéennes (olive, genièvre). Bouche fraîche, très dense, aux tanins parfaitement apprivoisés qui confèrent une bonne tenue et une agréable persistance.

Conseil de votre caviste : A déguster sur des plats épicés, des poissons et volailles, des fromages (roquefort, chèvre). Ainsi que sur des plats à base de tomate.

Label :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98

www.jassedisnard.com