



# 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](http://www.jassedisnard.com)