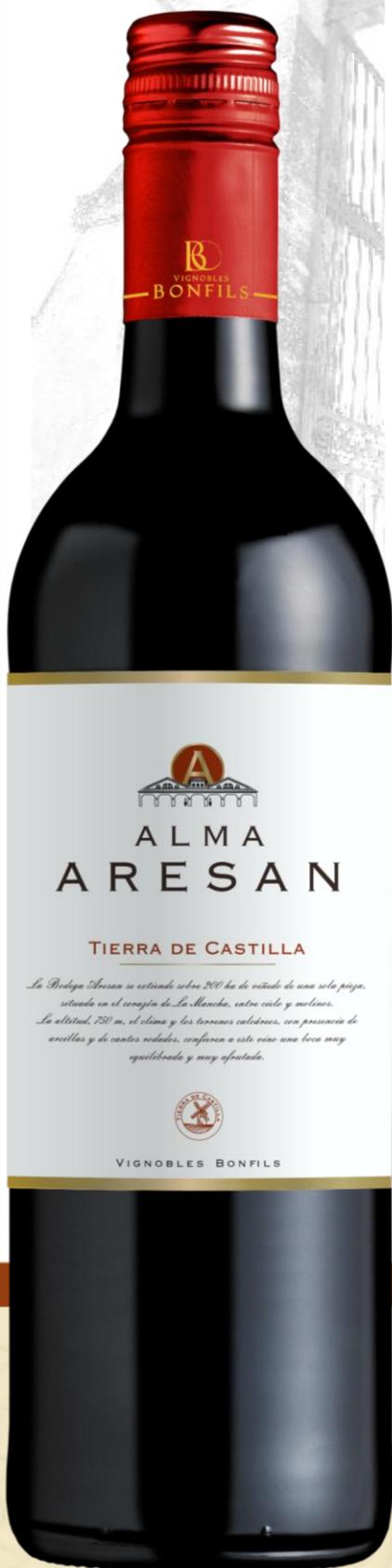




ALMA ARESAN

IGP Vino de la Tierra de Castilla – Rouge - Espagne



■ Domaine

La bodega Aresan s'étend sur 200 ha de vignoble d'un seul tenant, situé au cœur de la Mancha, l'un des plus hauts plateaux viticoles d'Europe. Le nom Aresan est la contraction du nom de la famille **Arena Sanchez**, issue d'une longue tradition viticole, qui fit construire la bodega en 1999. Aresan comporte plusieurs installations dédiées au vin mais aussi à l'hôtellerie, à la restauration et à l'œnotourisme en général. La bodega Aresan a rejoint les Domaines Bonfils en 2014.

■ Terroir

L'altitude de 750 m et le climat sont particulièrement favorables à l'épanouissement de la vigne dans d'excellentes conditions sanitaires, avec un ensoleillement annuel très élevé, contrebalancé par une fraîcheur salutaire la nuit. Les sols sont d'une grande diversité géologique, avec présence de calcaire, d'argile et de galets roulés.

La vigne bénéficie en outre d'un réseau d'irrigation au goutte à goutte et d'un système de lutte contre le gel.

Pas moins de 16 cépages sont cultivés, majoritairement en rouge (Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Cabernet-Franc, Merlot...), mais aussi en blanc (Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Muscat, Verdejo, Airen, Gewürztraminer...).

■ Vinification

Le vignoble présente l'avantage d'être concentré dans un rayon de 1500 mètres autour de la bodega ce qui permet de faire rentrer très rapidement les raisins en cave, évitant tout risque d'oxydation.

Issus de rendements maîtrisés et récoltés à maturité optimale, les cépages Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tempranillo et Syrah assemblés dans cette cuvée sont vinifiés avec le plus grand soin afin de privilégier leur matière fruitée tout en bénéficiant d'un bel équilibre en bouche.

■ Dans la Gamme

- Alma Aresan blanc
- Alma Aresan rosé

■ Dégustation

Alma Aresan - l'« Ame » d'Aresan en espagnol - présente une jolie robe d'un rouge profond, avec des reflets violines. Au nez ce vin exhale des notes de cassis, de mûres et de cerises se mariant à merveille avec les arômes vanillés de l'élevage.

La bouche, ronde et suave, offre une matière soyeuse et délicieusement fruitée, avec des notes de cerise en finale.

A boire sur charcuterie, viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, fromages de caractère.

■ Conditionnement

- Bouteille bordelaise bague à vis de 75 cl
- Gencod bouteille 3443660007908
- Gencod carton 3443660107905

Une histoire de famille...



Bodega Aresan



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005
www.bonfilswines.com

Une Famille de Vigneronnes Depuis 1870