



ALMA ARESAN

IGP Vino de la Tierra de Castilla – Blanc - 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, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Cabernet-Franc ou Merlot en rouge, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Muscat, Verdejo, Airen ou Gewürztraminer en blanc

■ 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.

Ce vin blanc est issu de cépages qui nous sont familiers, comme le Sauvignon ou le Chardonnay, mais comporte aussi de l'Airen, typique de la région de la Mancha. Récoltés à maturité optimale, ils font l'objet de soins minutieux afin de préserver tout leur potentiel aromatique. La vinification est traditionnelle, sous contrôle strict des températures, avec pour objectif d'élaborer un vin très expressif et doté d'un bon équilibre entre fraîcheur et sucrosité.

■ Dans la Gamme

- Alma Aresan rouge
- Alma Aresan rosé

■ Dégustation

Alma Aresan - l'« Ame » d'Aresan en espagnol – arbore une robe d'un joli jaune soutenu avec des reflets brillants. Le nez exprime des senteurs de mangue, de fruits de la passion et de fleurs blanches.

La bouche est ronde et fraîche à la fois, avec du gras, du volume et des notes gourmandes de fruits exotiques.

A déguster à l'apéritif, sur poissons grillés ou en sauce, viandes blanches ou fromages de chèvre.

■ Conditionnement

Bouteille bordelaise bague à vis de 75 cl
Gencod bouteille 3443660007892
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 Vignerons Depuis 1870