



AMOUR

ROSÉ 2023

La cuvée des grands moments d'émotion

L'Amour d'Astros, c'est les vacances en famille, les grands repas, les fêtes organisées. La cuvée Amour célèbre la relation à l'Autre et tous les moments de complicité partagée. Une cuvée signature, structurée et puissante, qui a de la personnalité.

DÉGUSTATION

Robe : Une robe très pale aux reflets carmins.

Nez : Des senteurs délicates, élégantes et complexes, avec des notes de fleurs blanches, de petits fruits rouges, de pamplemousse rose et une finale légère de caramel.

Bouche : La bouche est à l'unisson, intensément aromatique, avec un caractère poudré. La finale est relevée par des amers avec une touche de poivre de Cubèbe et de zestes de pomelos.

VINIFICATION

Vendanges faites de nuit pour limiter l'oxydation et conserver la fraîcheur des arômes et du fruit. Limitation des intrants visant à réduire l'emploi de sulfites (SO₂).

Vinification traditionnelle.

CHATEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE, CINSULT & TIBOUREN



ACCORD METS ET VIN

Un vin qui se partage de l'apéritif jusqu'au dessert sur des plats méditerranéens, des poissons marinés ou de la cuisine exotique.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C



AMOUR

ROSÉ 2023

Unforgettable and unique moments of emotion

Amour by Astros is a collection of shared memories: family holidays, large dinner parties, epic festivities. The Cuvée Amour celebrates all kind of human relationships. It is a tale of encounters, shared moments, and complicity. A signature cuvée, harmonious and powerful, with a true personality.

TASTING NOTES

Appearance : A very pale hue with carmine reflections.

Nose: Delicate, elegant and complex scents, with notes of white flowers, red berries, grapefruit and a light caramel finish.

Palate: Round mouthfeel and intensely aromatic with a poudré caress. The finale is lifted by a bitter finish with a touch of cubeb pepper and pomelo zest.

WINEMAKING

Harvesting is done at night to limit oxidation and preserve the freshness of the aromas and fruit. Limitation of inputs to reduce the use of sulphites (SO₂). Traditional vinification.

CHATEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE, CINSULT & TIBOUREN



FOOD PAIRING

From aperitif to dessert, this wine can be served with delicate Mediterranean dishes, marinated fish or exotic food.



SERVE BETWEEN 6 TO 9°C