



AUGUSTINE

BLANC 2022

Le charme discret du Haut-Var

Hommage au personnage et mère de Marcel Pagnol, la cuvée Augustine est, elle aussi, audacieuse mais tout en délicatesse. Fruit de la Provence et de ses richesses, elle se révèle généreuse, ensoleillée et d'un impérissable charme.

DÉGUSTATION

Robe : Brillante jaune dorée.

Nez : Un bouquet frais, floral, et de fruits à chair blanches.

Bouche : Fraîche et franche, bien équilibrée, notés légères d'agrumes et de fruits à chair blanche, pêche et prune juteuse.

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.

CHÂTEAU
d'Astros



IGP VAR

UGNI BLANC, SAUVIGNON



ACCORD METS ET VIN

Un vin de plaisir, à partager sur un apéritif méditerranéen, des rillettes de thon, olives persillées ou gaspacho de courgette et grillades.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C



AUGUSTINE

WHITE 2022

The discreet charm of the Haut-Var

A tribute to the character and mother of Marcel Pagnol, the Augustine cuvée is as daring as it is delicate. A true fruit of Provence born from its riches, it is generous, sunny and has an undying charm.

TASTING NOTES

Appearance : A bright and radiant hue, with golden sheen.

Nose : This versatile white wine displays a fresh bouquet of white fruits.

Palate : Fresh and clean, well balanced, light citrus and white fruit notes, with noticeable unique notes of juicy peach and plum.

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.

CHÂTEAU
d'Astros



IGP VAR

UGNI BLANC, SAUVIGNON



FOOD PAIRING

A pleasantly dry and fruity wine to be lovely paired with ricotta, scallops, sweet onions, curries Thai dishes and sushi



SERVE BETWEEN 6 TO 9°C