



# AVENTURE

ROSÉ 2023

## *L'intensité du moment présent*

*L'Aventure d'Astros, c'est les cabanes dans les arbres, les fous rires, la joie de vivre. Une vie d'exploration haute en couleurs, riche et variée. Un vin à son image, qui se caractérise par une liberté d'assemblage et une diversité de cépages, si emblématiques de la richesse d'Astros.*

### DÉGUSTATION

**Robe** : Robe pâle aux reflets saumonés.

**Nez** : Un nez frais et aérien sur le petit fruit rouge, zesté d'agrumes et pêche de vigne.

**Bouche** : De la rondeur, de la douceur, de l'onctuosité, sans jamais manquer de fraîcheur, ni de son expression fruitée.

### 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 (SO<sub>2</sub>). Vinification traditionnelle.

CHÂTEAU  
*d'Astros*



**IGP VAR**

GRENACHE, CINSULT & CALADOC



### ACCORD METS ET VIN

Un vin spontané qui se déguste à tout moment de la journée, lors de l'apéritif, avec des grillades ou des salades.



**À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C**



# AVENTURE

ROSÉ 2023

*The greatest adventures are the ones we share*

Aventure d'Astros is la joie de vivre, long walks in the forest, tree houses and good laughs. A colourful, rich and vibrant life, full of discoveries and energy. A wine that embodies this life, thanks to its freedom in winemaking and its wide grape varieties.

## TASTING NOTES

**Appearance** : Delicate and pale hue with salmon tints.

**Nose** : Charming and airy bouquet, augmented by more nuanced notes of citrus, berries and vine peach.

**Palate** : An ample mouthfeel with a fruity expression leads to a long finish and good freshness.

## 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 (SO<sub>2</sub>). Traditional vinification.

CHÂTEAU  
*d'Astros*



**IGP VAR**

GRENACHE, CINSULT & CALADOC



## FOOD PAIRING

A real delight for every occasion, as an aperitif, with grilled meat or fish or paired with a fresh salad.



**SERVE BETWEEN 6 TO 9°C**