



AUGUSTINE

ROSÉ 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: Pétale de rose, cristalline.

Nez: Un bouquet frais d'exotisme, le croquant de petites baies rouges et la sensualité de la rose.

Bouche: Fraîche et bien équilibrée, on retrouve le caractère fruité avec une belle amplitude, ponctué de zestes d'agrumes.

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

CALADOC, GRENACHE & CINSAULT



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

ROUGE 2019

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: Rubis intense.

Nez: Un nez fin de fruits rouges, de belles épices accompagnent ce bouquet riche et équilibré.

Bouche: la trame aromatique est marquée par une dominante de fruits rouges bien mûrs et les légères épices apportent un joli relief à ce joli vin. Belle persistance.

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

MERLOT, CARIGNAN, MARSELAN &
CABERNET SAUVIGNON



ACCORD METS ET VIN

Grillades de bœuf, charcuterie provençale cuisine méditerranéenne.



À SERVIR ENTRE 14 ET 18°C



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