



LA BELLE VIE

ROSÉ 2022

Une ode à la Dolce Vita provençale

Ode à la douceur de vivre provençale, La Belle Vie est un rosé identitaire : Séduisant, il est l'alliage parfait d'une grande finesse aromatique et d'une rare intensité de caractère. D'une élégance affirmée, cette cuvée est un hommage au Sud, à l'austérité de son sol calcaire qui crée des vins d'exception.

DÉGUSTATION

Robe : Rose tendre aux reflets dorés.

Nez : Beaucoup de délicatesse, qui s'ouvre sur un bouquet de fruits frais (pêche et melon), réhaussé de notes citronnées et fraîches.

Bouche : Beaucoup de gourmandise en bouche, avec une fraîcheur acidulée à l'attaque. Jolie évolution en bouche, qui offre une sensation de rondeur et de chair, pour s'épanouir sur une finale soyeuse aux accents de groseille et 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



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE, CINSULT & MOURVÈDRE



ACCORD METS ET VIN

Un vin à apprécier de l'apéritif au dessert qui se marie avec délice avec des plats du Sud, encornets farcis, une bohémienne estivale ou plats de la mer grillés.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C



LA BELLE VIE

ROUGE 2019

Une ode à la Dolce Vita provençale

Ode à la douceur de vivre provençale, La Belle Vie est un vin identitaire : Séduisant, il est l'alliage parfait d'une grande finesse aromatique et d'une rare intensité de caractère. D'une élégance affirmée, cette cuvée est un hommage au Sud, à l'austérité de son sol calcaire qui crée des vins d'exception.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis, d'une belle profondeur

Nez : Nez précis, complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices.

Bouche : Voluptueux en bouche avec du fruit et de la matière, il déploie des tannins fondants et veloutés. Le bouquet se libère en bouches sur des notes fraîches, une pointe eucalyptus qui apporte au vin une longueur éclatante.

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



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE, SYRAH & CABERNET SAUVIGNON



ACCORD METS ET VIN

Excellent pour accompagner une épaule d'agneau de Sisteron, un tian de légumes provençaux ou les traditionnels pieds et paquets.



À SERVIR ENTRE 14 ET 18°C



LA BELLE VIE

ROUGE 2020

Une ode à la Dolce Vita provençale

Ode à la douceur de vivre provençale, La Belle Vie est un vin identitaire : Séduisant, il est l'alliage parfait d'une grande finesse aromatique et d'une rare intensité de caractère. D'une élégance affirmée, cette cuvée est un hommage au Sud, à l'austérité de son sol calcaire qui crée des vins d'exception.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis, d'une belle profondeur

Nez : Nez précis, complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices.

Bouche : Voluptueux en bouche avec du fruit et de la matière, il déploie des tannins fondants et veloutés. Le bouquet se libère en bouches sur des notes fraîches, une pointe eucalyptus qui apporte au vin une longueur éclatante.

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



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE, SYRAH & CABERNET SAUVIGNON



ACCORD METS ET VIN

Excellent pour accompagner une épaule d'agneau de Sisteron, un tian de légumes provençaux ou les traditionnels pieds et paquets.



À SERVIR ENTRE 14 ET 18°C



LA BELLE VIE

BLANC 2022

Une ode à la Dolce Vita provençale

Ode à la douceur de vivre provençale, La Belle Vie est un vin identitaire : Séduisant, il est l'alliage parfait d'une grande finesse aromatique et d'une rare intensité de caractère. D'une élégance affirmée, cette cuvée est un hommage au Sud, à l'austérité de son sol calcaire qui crée des vins d'exception.

DÉGUSTATION

Robe : Cristallin, à la robe pâle

Nez : Un 100% rolle qui s'ouvre délicatement grâce à des arômes d'aubépines, genêt et fruits blancs, tout en délicatesse.

Bouche : La bouche est bien équilibrée avec une belle tension, très expressive en finale.

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



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

100 % ROLLE



ACCORD METS ET VIN

De la belle vie dans un verre pour accompagner poissons crus ou cuits, une salade de verdure croquante, ou œufs confits, noisettes et vieux comté.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C