



LA BELLE VIE

ROSÉ 2023

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 & SYRAH



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

ROSÉ 2023

An ode to Provençal Dolce Vita

La Belle Vie is an ode to the Provençal way of life. It is a seductive rosé with the perfect combination of great aromatic finesse and a rare intensity of character. With its distinct elegance, this cuvée is a tribute to the South, to the austerity of its limestone soil which creates exceptional wines.

TASTING NOTES

Appearance : Delicate, luminous pale lychee colour with golden reflexes.

Nose : Very delicate, opening with a bouquet of fresh fruit (peach and melon), enhanced by fresh citrus notes.

Palate : A beautiful concentration of redcurrant and small berries balanced by fresh acidity. the ensemble is silky, full-bodied, luscious, and light, with a wonderful finesse.

VINIFICATION

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



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE, CINSAULT & SYRAH



FOOD PAIRING

The perfect companion for warm summer days which pairs delightfully with southern dishes, sautéed squid, a french ratatouille or grilled seafood dishes.



SERVE BETWEEN 6 TO 9°C