



COMMANDEUR

ROUGE 2019

L'âme et la poésie de la terre

Point d'orgue des rouges du domaine, le Commandeur traduit tout le savoir-faire ancestral et la beauté unique d'Astros dans une bouteille. Choisies pour leur typicité aromatique, apte à dévoiler la splendeur du terroir d'Astros, les vignes, plantées sur des sols calcaires, proviennent de parcelles sélectionnées pour mettre en lumière l'intensité et la pureté de nos plus belles Syrahs.

DÉGUSTATION

Robe : Belle robe sombre aux reflets pourpres, très soutenue.

Nez : Nez très intense, frais et élégant portés par des notes de cerises noires, confiturées, du cacao, et une pointe de coco.

Bouche : La bouche allie volume et douceur avec des notes de café. Les tanins fondus évoluent vers une finale longue et élégante de violette.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle réalisée en cuve béton. Elevage de 12 mois en fûts de chênes, ayant accueillies du blanc pour arrondir les tanins et affiner les arômes du vin.

CHÂTEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

SYRAH & GRENACHE



ACCORD METS ET VIN

Riche, enveloppant, tout en douceur et suavité, ce vin de garde vous ravira maintenant et pour de nombreuses années (de 5 à 10 ans). Il magnifiera un tournedos de bœuf aux morilles, un rôti de cerf ou chevreuil et accompagnera livarot ou chèvre bien affiné.



À SERVIR ENTRE 11° ET 16°C