



# MINUIT ROSE

ROSÉ 2021

## *Entre sensibilité et séduction*

*Cette cuvée traduit l'intensité la plus pure et la sensibilité d'Astros, au travers d'un flacon enchanteur, représentant les douze signes du zodiaque que nous retrouvons dans la coupole du Château.. Une cuvée sur mesure où tout à chacun pourra s'identifier par son signe astrologique. Incarnation parfaite de l'élégance provençale, les arômes et saveurs s'entremêlent, jaillissent et s'épanouissent tout en subtilité. Vendangé de nuit, Minuit Rose distille toute la pureté de son terroir et révèle sa nature poétique.*

## DÉGUSTATION

Robe : D'un rose nacré, elle est lumineuse et cristalline

Nez : Beaucoup de délicatesse, avec des notes de fruits blancs et d'agrumes, associées à des touches exotiques.

Bouche : Un éclat de saveurs intenses en bouche, rondeur et volume subliment le fruit frais avec élégance. La finale est empreint d'une grande fraîcheur avec un ressenti croquant, zesté, un brin minéral.

## 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*



**AOP CÔTES-DE-PROVENCE**

GRENACHE, SYRAH & MOURVÈDRE



## ACCORD METS ET VIN

A savourer pleinement avec une chartreuse de homard, émulsion coco et kéfir, ou des mets épicés, aigre-doux ou sucrés salés.



**À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C**