

MOON

ROSÉ 2021



CHÂTEAU
d'Astros

IGP MAURES

GRENACHE, CALADOC, CINSAULT

La collection de La Lune est née au millésime 2017, première année de conversion à l'agriculture biologique. Chacune de ces lunes peut quelque part représenter chaque année de cette conversion jusqu'au premier millésime bio en 2020 !

Cette cuvée a ainsi été récoltée à différentes phases de Lune dont la symbolique est reflétée dans cette gamme.

DÉGUSTATION

Robe : pâle, rose clair.

Nez : un nez délicat avec des arômes de fruits rouges et noirs, suivis de notes de pêche.

Bouche : elle dévoile des arômes vibrants de pamplemousse et d'agrumes (écorce d'orange). Une finale longue et aromatique.

VINIFICATION

A Astros, nous réalisons les vendanges la nuit afin de préserver les arômes riches et délicats de chaque cépage, de la récolte à la vinification avant de les assembler. Ainsi, chaque cépage et parcelles sont récoltés à des nuits différentes.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C



ACCORD METS ET VIN

Un vin rond, gourmand et tendre. Un vrai délice avec des plats provençaux, des fruits de mer et, surtout, des viandes et poissons grillés.

