

MOON

ROSÉ 2020



CHÂTEAU
d'Astros

IGP MAURES

GRENACHE, CALADOC, CINSAULT

Splendeur de la nature.

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 : Rose cristalline, très délicate.

Nez : un nez surprenant et expressif avec des arômes d'abricot, coco et bonbon anglais, relevés par une pointe d'épices.

Bouche : La bouche est délicate, caressante et généreuse. Un bel équilibre entre le fruité, abricot, ananas et pêche blanche et la fraîcheur vibrante d'écorces 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 pour accompagner des plats provençaux, un filet mignon ail et gingembre, un poisson grillé ou encore un risotto crémeux.

