



# ABSOLU

ROSÉ 2022

## *La divine expression d'un terroir*

*Une cuvée issue des plus jolies parcelles d'Astros, celles qui traduisent toute la poésie et la magie du lieu. Des vignes anciennes qui captent la plus belle lumière et s'épanouissent sur un terroir sec et calcaire, typiquement provençal. L'Absolu dévoile et sublime la beauté de cette nature préservée pour offrir un moment de bien-être et d'harmonie.*

## DÉGUSTATION

**Robe :** Une robe lumineuse, limpide et brillante.

**Nez :** De discrets effluves de citron et de fruits exotiques pour la fraîcheur complétés par une légère note iodée.

**Bouche :** Une expression riche et complexe, remarquablement équilibrée, qui se découvre en bouche. Un final sur une subtile pointe minérale qui rafraîchit l'ensemble.

## 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.

CHATEAU  
*d'Astros*



**AOP CÔTES-DE-PROVENCE**

GRENACHE, MOURVÈDRE & SYRAH



## ACCORD METS ET VIN

Un rosé de gastronomie à déguster sur des viandes blanches travaillées ou sur des coquillages et crustacés.



**À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C**