



COMMANDEUR

ROUGE 2021

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 18 mois en fûts de chênes de 600 litres 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



COMMANDEUR

RED 2021

The land's soul & poetry

The highlight of the estate's reds, Commandeur captures all the ancestral know-how and unique beauty of Astros into a bottle. Chosen for their aromatic typicity, capable of revealing the splendour of the Astros terroir, the vines, planted on limestone soils, come from parcels selected to bring out the intensity and purity of our finest Syrahs.

TASTING NOTES

Appearance : Beautiful dark colour with purple hues, very deep.

Nose : The entry is vibrant with ripe dark fruit flavors of cherries, followed by hints of cocoa and coconut.

Palate : Round velvety tannins enrobe a silky texture with a touch of coffee. Polished, it offers an elegant and lingering finish with violets flavours.

WINEMAKING

Traditional vinification in concrete tank. Aged for 18 months in 600 liters oak barrels to round out the tannins and refine the wine's aromas.

CHÂTEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

SYRAH & GRENACHE



ACCORD METS ET VIN

Rich and suave, this supremely age-worthy wine will delight now and for many years to come. It will magnify a tournedos of beef with morels, a roast of deer or roe deer and will accompany livarot or well matured goat cheese.



SERVE BETWEEN 11° ET 16°C