



# ABSOLU

ROSÉ 2023

## *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 d'orange douce et de fruits exotiques pour la fraîcheur, complétés par une légère note iodée.

**Bouche** : Une expression riche et complexe, remarquablement équilibrée, tendre et gourmande. 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 & CINSAULT



### 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**



# ABSOLU

ROSÉ 2023

## *The divine expression of a terroir*

*Absolu, a wine representing the best of Astros from the selection of the vines capturing the most light and typicity of a provencal terroir, limestone and dry soils, and all the poetry and magic of the estate. The cuvée Absolu reveals and enhances the beauty of the preserved nature to offer a pure experience of well being and harmony.*

### TASTING NOTES

**Appearance :** A luminous, limpid and brilliant robe.

**Nose:** Delicate hints of sweet orange and exotic fruits for freshness, nuanced by a light iodine note.

**Palate:** A rich and complex mouth, remarkably balanced and sapid.

Harmonious and lively, a subtle mineral flavor lingers for a fresh and enduring finish.

### WINEMAKING

Selective harvesting is done at night to limit oxidation and preserve the freshness of the aromas and fruit. Limitation of inputs to reduce the use of sulphites (SO<sub>2</sub>). Traditional vinification.

CHÂTEAU  
*d'Astros*



**AOP CÔTES-DE-PROVENCE**

GRENACHE, MOURVEDRE & CINSULT



### FOOD PAIRING

Serve with white meats, ceviches, or shellfish : all will suit this "rosé de gastronomie" perfectly.



**SERVE BETWEEN 6 TO 9°C**