



AMOUR

BLANC 2023

La cuvée des grands moments d'émotion

L'Amour d'Astros, c'est les vacances en famille, les grands repas, les fêtes organisées. La cuvée Amour célèbre la relation à l'Autre et tous les moments de complicité partagée. Une cuvée signature, structurée et puissante, qui a de la personnalité.

DÉGUSTATION

Robe : Une robe très pâle, nette, brillante et cristalline.

Nez : Un 100% rolle qui dévoile un nez riche : floral (accacia, aubépine, camomille), fruité (ananas confit) et une pointe de miel.

Bouche : Une complexité prolongée par une bouche généreuse et ronde, d'une belle longueur.

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 (SO₂). Vinification traditionnelle.

CHÂTEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

100% ROLLE



ACCORD METS ET VIN

Un vin parfait en accompagnement d'un poulet de Bresse au Morilles, une blanquette de lotte ou du Beaufort.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C



AMOUR

BLANC 2023

Unforgettable and unique moments of emotion

Amour by Astros is a collection of shared memories: family holidays, large dinner parties, epic festivities. The Cuvée Amour celebrates all kind of human relationships. It is a tale of encounters, shared moments, and complicity. A signature cuvée, harmonious and powerful, with a true personality.

TASTING NOTES

Appearance : A bright, pale and crystalline color with green highlights.

Nose : Intensity and complexity in this 100% vermentino enhanced by floral (accacia, hawthorn), fruity (ananas) and honeyed aromas.

Palate : Good balance on the palate, it offers lively acidity and roundness with a long lingering finish.

WINEMAKING

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 (SO₂). Traditional vinification.

CHÂTEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

100% ROLLÉ



FOOD PAIRING

Ideal with Bresse chicken fricassée with Morel mushroom, Monkfish blanquette with lime or Beaufort cheese.



SERVE BETWEEN 6 TO 9°C