



AMOUR

ROUGE 2020

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 rubis avec des nuances tuilées.

Nez: intense, développant un mélange de petits fruits rouges tel que le cassis mais également des notes plus épicées de réglisse, poivre et clou de girofle.

Bouche: La bouche offre un équilibre aromatique harmonieux de fruits rouges séduisants, tout en finesse. Vin charmeur, il évolue sur des tannins soyeux.

VINIFICATION

Limitation des intrants visant à réduire l'emploi de sulfites (SO₂). Vinification traditionnelle.

CHATEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE & SYRAH



ACCORD METS ET VIN

Un vin équilibré, léger et aromatique, qui accompagnera avec délice des grillades aux herbes provençales, une blanquette de veau crémeuse ou une brousse de Provence.



À SERVIR ENTRE 14° ET 18°C



AMOUR

RED 2020

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 ruby color with tiled nuances.

Nose: Intense, developing a blend of small red fruits such as blackcurrant but also a more spicy notes of liquorice, pepper and cloves.

Palate: The palate offers a harmonious aromatic balance of seductive red fruits, all in finesse. Charming wine, it evolves on silky tannins.

WINEMAKING

Limitation of inputs to reduce the use of sulphites (SO₂).
Traditional vinification.

CHATEAU
d'Astros



AOP CÔTES-DE-PROVENCE

GRENACHE & SYRAH



FOOD PAIRING

A balanced, light and aromatic wine, which will fit with delight grilled meats with Provençal herbs, a creamy veal blanquette or a Provence bush.



SERVE BETWEEN 14° TO 18°C