

ASTROS

Vieux Château d'Astros 2022

20,95\$

* Prix de détail suggéré

Astros

 Biologique

	Code produit	10790843
	Prix licencié	18.22\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Provence
	Appellation	Côtes de Provence
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Cépage(s)	Cinsault 15%, Carignan 15%
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	1,1

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine du Vieux Château d'Astros se situe au coeur des Côtes de Provence. Depuis 1802, le Vieux Château d'Astros est la propriété de la famille Maurel.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rose très pâle. Le nez est élégant avec des notes d'agrumes et minérales. La bouche, complexe, élégante et concentrée, développe des notes fraîches de citron et de fruits exotiques. À boire en apéritif ou avec des amuses-gueule, salades, poissons, fruits de mer et saumon fumé.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terrains en coteaux, caillouteux, calcaires et secs permettant d'obtenir des raisins aux arômes puissants et complexes.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques. La vendange commence pendant la nuit (4h AM) pour un meilleur contrôle des températures de cueillette pour préserver au mieux les arômes. Les macérations sont directement faites dans les pressoirs évitant un aller-retour vers les cuves limitant les phénomènes d'oxydation. Après la macération pelliculaire, on décuve puis on réalise un pressurage modéré. Après un débouillage à froid, la fermentation alcoolique est conduite à 18°C pendant 20 jours. L'éli...

