



# AUGUSTINE

ROSÉ 2024

## *Le charme discret du Haut-Var*

Hommage au personnage et mère de Marcel Pagnol, la cuvée Augustine est, elle aussi, audacieuse mais tout en délicatesse. Fruit de la Provence et de ses richesses, elle se révèle généreuse, ensoleillée et d'un impérissable charme.

### DÉGUSTATION

**Robe** : Pétales de rose, cristalline.

**Nez** : Un caractère très floral, entre la délicatesse de la rose et l'exotisme du litchi.

**Bouche** : Fraîche et bien équilibrée, on retrouve le caractère fruité avec une belle amplitude, ponctué de zestes d'agrumes.

### VINIFICATION

Vendanges faites de nuit pour limiter l'oxydation et conserver la fraîcheur des arômes et du fruit. Sulfitage maîtrisé et respectueux. Vinification traditionnelle en cuve inox.

*Astros*



IGP VAR

GRENACHE & CINSAUT



### ACCORD METS ET VIN

Un vin de plaisir, à partager sur un apéritif méditerranéen, des rillettes de thon, olives persillées ou gaspacho de courgette et grillades.



À SERVIR ENTRE 6 ET 9°C



# AUGUSTINE

ROSÉ 2024

*The discreet charm of the Haut-Var*

*A tribute to the character and mother of Marcel Pagnol, the Augustine cuvée is as daring as it is delicate. A true fruit of Provence born from its riches, it is generous, sunny and has an undying charm.*

## DÉGUSTATION

**Appearance :** A pale, almost rose petal, rosé.

**Nose:** A very floral character, blending the delicacy of the rose with the exoticism of the lychee.

**Palate:** The mouth starts quite tenderly with a lovely impression of roundness, reigned in with lime, followed by a delicate fruity character that leads to a refreshing lightness and elegance.

## VINIFICATION

Harvesting is done at night to limit oxidation and preserve the freshness of the aromas and fruit. Controlled and respectful sulphiting. Traditional vinification in stainless steel vats.

*Astros*



IGP VAR

GRENACHE & CINSAUT



## FOOD PAIRING

With both allure and charm, it will be particularly enjoyed with a Mediterranean aperitif, tuna rillettes, parsleyed olives or courgette gazpacho and grilled meat.



SERVE BETWEEN 6 TO 9°C