

# L'ASTRE ROUGE

Millésime 2021

**Localisation** : Vivès / Passa  
**Appellation** : AOC Côtes du Roussillon  
**Cépages** : 60% Carignan - 20% Grenache -  
20% Syrah

**Teneur en alcool** : 14%vol  
**Contenant** : 75cl  
**Prod Annuelle** : 10 500 bouteilles

## LE VIGNOBLE

**Surface de production** : 3 Ha  
**Nature des sols** : Sols argilo-calcaires,  
parcelle située sur les hauts terroirs des  
Aspres avec une exposition solaire  
optimale.  
**Conduite du vignoble** : Viticulture  
biologique

## LE VIN

**Vendanges** : Manuelles  
**Vinification** : Fermentation avec longue  
macération en cuve thermorégulée.  
Elevage en cuve inox pendant 12 mois.

## DEGUSTATION

La robe est intense, couleur rubis avec des  
reflets violines. Nez puissant et complexe,  
notes de réglisse, d'épices et de fruits noirs. La  
bouche est ronde et ample.

## DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

## CONSEILS DE DEGUSTATION

**Température de service** : 18°C  
**Potentiel de Garde** : 6 à 10 ans

