

Les vins Astélia sont le résultat d'une symbiose harmonieuse entre une région extraordinaire pour produire des raisins, une passion pour la vigne, le respect du raisin lors de la vinification et le talent de l'assemblage et de l'élevage ; c'est le style Jean Claude Mas. Le vignoble Astélia, situé sur les coteaux de la vallée de l'Hérault entre Montagnac et Villeveyrac, s'étend sur 36 hectares dont 15% sont destinés à la production de rosés, 20% aux blancs et le reste pour les rouges ; certaines de nos parcelles, aux sols marno-calcaires et argilo-calcaires relativement fertiles et peu sensibles à la sécheresse offrent les conditions idéales pour produire de grands rosés. La fraîcheur des nuits dans ces parcelles est un atout pour obtenir de beaux équilibres d'acidité et d'alcool.

Les couleurs et l'attitude majestueuse des flamands roses résidant sur l'Étang de Thau, visible depuis le vignoble d'Astelia, ont été source d'inspiration pour ce rosé de terroir au design unique.



**Cépages** : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre  
Pays d'Oc- Indication Géographique Protégée

### **Caractéristiques du vignoble**

Type de sol : Argilo-calcaire, calcaire parsemé de fossiles.

Des vignes âgées de 6 à 21 ans.

Taille : Cordon de Royat

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Rendement moyen : 50hl/ha

Vendanges : Mécaniques de nuit pour éviter toute oxydation.

Altitude : 50-120m

Climat : Méditerranéen

### **Caractéristiques du vin**

- Alcool : 13 %
- Sucre : 2 g/l
- Acidité totale : 3,6 g/l
- pH: 3,45

### **Vinification**

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage direct (pneumatique). Fermentation pendant 3 semaines à 16°C (maximum) avec des levures sélectionnées. Le vin est élevé sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 40 jours dans des cuves ciment. Durant la vinification, nous soutirons régulièrement les vins afin de garder un maximum de fruit et de concentration.

### **Notes de dégustation**

**Couleur** : Robe rose clair, couleur pêche.

**Nez** : Très élégant et intense, sur des notes florales et fruitées (pêche blanche, groseille), avec une touche florale (rose) conférant au vin un caractère féminin.

**Bouche** : Ample, souple, fraîche et équilibrée, sur une trame fruitée (groseille, framboise, écorce d'orange sanguine), soutenue par une pointe épicée et mentholée très élégante, une longueur remarquable.

**Accords mets et vins** : Servir entre 9 et 11°C, très agréable toute l'année, à l'apéritif, sur des salades composées, un gaspacho, des crustacés, des filets de rougets à la tapenade d'olives noires, une poêlée de gambas flambées à l'anis, une tarte tatin de tomates et balsamique, certains fromages ou même en dessert avec une salade de fraises-pêches-menthe.