



★ ÉTOILE

ROSÉ 2024

VIN DE FRANCE

MILLÉSIME

Printemps doux et pluvieux, sans excès.
Été chaud et sec, avec fraîcheur nocturne.

Maturation progressive et homogène, pour
des raisins sains et équilibrés.

Finesse aromatique, jolies acidités, pour une
recherche accrue d'élégance et de potentiel
d'évolution dans nos vins.

DÉGUSTATION

Étoile Rosé 2024 arbore une robe pêche étincelante.

Le nez s'ouvre sur une trame minérale subtile, avant
de révéler de délicats arômes de pêche blanche
et de zestes d'agrumes, qui apportent fraîcheur et
précision.

La bouche séduit par sa belle amplitude et son grain
soyeux si singulier. La palette aromatique, complexe
et raffinée, dévoile des nuances de mandarine
juteuse, de fraise mûre et de nectarine croquante,
offrant une sensation de plénitude et d'harmonie.

La finale, longue et racée, s'étire avec élégance
sur de fines notes épicées, signature d'un vin rosé
unique, à la personnalité affirmée et au potentiel de
garde remarquable.

Température de service recommandée : 10°-12°C

« un vin rosé unique, à la personnalité affirmée
et au potentiel de garde remarquable »



TERROIR

Portée par une vision vigneronne,
Étoile rosé naît d'une composition
libre ; l'union des cuvées les
plus caractéristiques de nos trois
domaines, choisies en fonction de
la tonalité de l'année.

- Le terroir argilo-schisteux du
Clos Mireille,
- Le terroir calcaire du Château
de Selle,
- Le terroir de grès calcaire et
de marnes sableuses du Château
Romassan.

CÉPAGES

80% GRENACHE
20% MOURVÈDRE

ÉLEVAGE

20% élevé en sphères de
céramique pour exprimer
la pureté du fruit.



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 336 kJ - 80 Kcal
Degré d'alcool : 14% vol.