

# Cuvée *ALLURE*



MARQUE	Domaine les AmoureuSES
APPELLATION	IGP Ardèche
CÉPAGES	Syrah, Malbec, Tannat, Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon
MILLÉSIME	2020
VIGNOBLE	À la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche, coteaux et terrasses striés de combes animent un paysage sauvage aux altitudes étagées ménageant de belles surfaces à la vigne. Figuiers, genévriers, oliviers, mûriers, lavandes complètent le décor. Sur la rive droite du Rhône, aux portes des Gorges de l'Ardèche, à Bourg-Saint-Andéol, s'étend le vignoble du Château les AmoureuSES, sur un territoire qui mêle une relative douceur à un franc caractère méditerranéen.
NOTES DE DÉGUSTATION	Vinification en cuves inox et élevage de 18 mois dans des fûts et demi-muids. Un nez fin et aromatique aux arômes de violette, fruits rouges mûrs, épices et subtiles notes de cacao. Bouche : Soyeuse et structurée, finale longue et fraîche.
ACCORD METS/VIN	Idéal sur un carré d'agneau au thym.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Servir entre 14° / 16°C

Cuvée en conversion Bio.  
Mis en bouteille à la propriété SCEA Château les AmoureuSES.



**CHÂTEAU LES AMOUREUSES**

Chemin de Vinsas - F-07700 BOURG-ST-ANDEOL  
T. +33 (0)4 75 54 51 85 / contact@lesamoureuSES.wine