



Cuvée SUBLIME



| | |
|------------------------|---|
| MARQUE | Domaine les Amoureuses, |
| APPELLATION | IGP Ardèche |
| CÉPAGES | Cabernet sauvignon, Malbec, Tannat et petit Verdot |
| MILLÉSIME | 2019 |
| 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 24 mois dans des fûts. Un nez complexe fin et intense aux arômes de fruits noirs, garrigue, épices et fèves de cacao torréfiées. Bouche : Juteuse et très belle texture aromatique. |
| ACCORD METS/VIN | Idéal avec un filet de boeuf accompagné d'une émulsion de truffes d'été. |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | Servir entre 14° / 16°C |

CHÂTEAU LES AMOUREUSES

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