



LA BARBARE

Rouge – 2022

Ancré en Ardèche, dans la vallée du Rhône,
Les Amoureuses est un domaine viticole de 70 hectares
certifié Bio et Demeter où l'on cultive la liberté d'imaginer
les grands vins du Rhône de demain.



L'élaboration

Appellation :

Côtes du Rhône

Cépages :

80% Syrah, 20% Grenache

Vinification :

Élevage de 18 mois en fûts de chêne

Alcool :

14,00%

La dégustation

Robe :

Pourpre profond et intense

Nez :

Concentré, épicé, sur des notes de mûres, de cassis et de myrtilles

Bouche :

Ample et suave sur des notes de cacao et de poivre

Le service

Accompagnement :

Idéal sur des viandes rouges grillées, du gibier, une caille rôtie aux châtaignes ou encore une pintade aux pruneaux

Température de service :

Entre 15° et 18°C (à carafes de préférence)

Garde :

De 6 à 8 ans

« *Racé
et épicé* »