



CUVÉE A

Rouge – 2021

Ancré en Ardèche, dans la vallée du Rhône, Les Amoureuses est un domaine viticole de 80 hectares certifié Bio et Demeter où l'on cultive la liberté d'imaginer les grands vins du Rhône de demain.



L'élaboration

Appellation :

Vin de France

Cépages :

Touriga, Syrah, Marselan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Vinification :

Élevage de 18 mois en amphores

Alcool :

14,0%

La dégustation

Robe :

Rouge rubis profond

Nez :

Profond, subtil soutenu par des notes d'épices douces, de cassis, de fruits noirs et de pierre à fusil

Bouche :

La fraîcheur est frappante, la minéralité est le fil conducteur. En bouche les arômes de fruits noirs et de fleurs séchées se mêlent à la terre cuite et aux épices. La mâche est intense et profonde ; la finale, infinie

Le service

Accompagnement :

Idéal sur tous types de viandes grillées, des plats élaborés aux saveurs méditerranéennes, une épaule d'agneau confite au thym ou encore des poissons charnus épicés

Température de service :

Entre 14° et 16°C

« Complexe
et structuré »