



les
AMOUREUSES

CUVÉE A

Rouge – 2021

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 :

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 :

Subtil et profond, porté par des notes d'épices douces, de cassis, de fruits noirs et une touche minérale évoquant la pierre à fusil

Bouche :

La fraîcheur s'impose dès l'attaque, avec une minéralité qui structure l'ensemble. Les arômes de fruits noirs et de fleurs séchées se mêlent à des notes de terre cuite et d'épices. La texture est intense, ample, avec une finale longue, presque vibrante, portée par une salinité maîtrisée

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 »