



CUVÉE A

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 :

Vin de France

Cépages :

60%Touriga, 40%Syrah

Vinification :

Élevage de plus de 18 mois en amphores. Vin non filtré

Alcool :

14,5%

La dégustation

Robe :

Rouge rubis profond

Nez :

Fruits noirs mûrs, épices douces et notes florales, avec une touche minérale liée à l'élevage en amphores

Bouche :

Tattaque souple et soyeuse, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, soutenue par des tannins fins. L'élevage de plus de 18 mois en amphores apporte pureté et complexité à cet assemblage issu de trois amphores. Finale longue et persistante sur les fruits noirs et une légère note épicée.

Le service

Accompagnement :

S'accorde avec viandes grillées ou rôties, plats mijotés, volailles aux herbes, fromages affinés et légumes rôtis

Température de service :

Entre 14° et 16°C

Garde :

8 à 10 ans

« Pur, Équilibré
et Soyeux »