

LE COLOMBIER

Blanc de Noirs – 2023

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 :

60% Counoise, 40% Grenache

Vinification :

Élevage de 12 mois en amphores et barriques

Alcool :

13,0%

La dégustation

Robe :

Claire et brillante aux reflets subtilement rosés

Nez :

Élégant, floral et riche, soutenu par des notes d'agrumes et d'épices

Bouche :

Généreuse et complexe, la bouche est dotée d'un bel équilibre et d'une longueur remarquable.

Le service

Accompagnement :

Servi frais tel un blanc, il accompagnera parfaitement
les crustacés. Servi chambré il s'accordera aux viandes blanches
comme les volailles ou encore un cochon de lait à la broche

Température de service :

Entre 10 et 14°C

Garde :

De 3 à 5 ans

«*Élégant
et riche*»

