



LOVEROSE

Rosé – 2024

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 :

IGP Méditerranée

Cépages :

60% Grenache, 40% Syrah

Vinification :

Pressurage direct et 3 mois en cuve inox

Alcool :

13%

La dégustation

Robe :

Rose pâle, délicate et claire

Nez :

Fin et élégant, avec des notes subtiles de pêches blanches et d'agrumes.

Bouche :

Attaque gourmande, texture soyeuse, fraîcheur persistante et une belle longueur, équilibrée entre acidité et aromatique.

Le service

Accompagnement :

Idéal en apéritif, avec des plats comme des salades, des légumes grillés, du poulpe à la plancha, des gambas flambées, des Saint-Jacques à la mangue ou du risotto aux coquillages.

Température de service :

10°C

«*Élégant
et floral*»

