



CUVÉE A

Blanc – 2022

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 :

Viognier, Roussanne, Marsanne

Vinification :

Fermentation en cuve inox et en barriques de 500L.

Élevage de 18 mois pour moitié en barriques de chêne français et moitié en amphores

Alcool :

14,5%

La dégustation

Robe :

Jaune clair brillant

Nez :

Le nez évoque des notes subtiles de fruits blancs, de poires, de fleurs des prairies et de paille. Les notes de pain d'épices se mêlent à la minéralité de la pierre à fusil

Bouche :

L'attaque est suave, la bouche charnue, pâtissière sur les arômes de fruits blancs et de verveine fraîchement coupée. Les épices, la groseille blanche sont relevées par une pointe mentholée et saline en fin de bouche. La finale est fraîche et intensément longue

Le service

Accompagnement :

Idéal sur un turbo à l'oseille, la cuisine asiatique, un lapin à la moutarde ou encore un tajine à l'agneau et citron confit

Température de service :

12°C

« Complexe
et raffiné »