

# CUVÉE « A »

## Blanc – 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 :**

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 :**

Évoque des notes subtiles de fruits blancs, de poires, de fleurs de prairie et de paille. Des accents de pains d'épices se mêlent à une minéralité marquée, rappelant la pierre à fusil

**Bouche :**

L'attaque est suave, la bouche charnue et gourmande, portée par des arômes de fruits blancs et de feuilles de verveine fraîchement coupées. Les épices et la groseille blanche sont rehaussées par une pointe mentholée et saline. La finale, fraîche, s'étire avec intensité

---

### *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 »