LE LIBY BLANC

Blanc – 2023

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.



« Complexe et élégant »

L'élaboration

Appellation :
IGP Ardèche

Cépages :
60 % Viognier, 20 % Roussanne, 10 % Marsanne et 10 % Sauvignon Blanc

Vinification :
Élevé 12 mois en fûts de chêne français et amphores

Alcool :
14%

La dégustation

Robe :
Jaune clair et brillante

Nez :
Épicé, miellé, il évoque les fruits du verger, les poires et les pêches blanches, relevé par des arômes subtils de safran

Bouche :
Un équilibre remarquable entre richesse et fraîcheur, offrant une texture ample et généreuse, soutenue par une minéralité élégante. La finale est longue et intensément aromatique, avec une pointe saline et minérale, rehaussée par des nuances toastées

Le service

Accompagnement :
Idéal sur une volaille sauce poulette, des pâtes aux asperges et parmesan, un tajine de poulet au citron ou encore un poisson blanc

Température de service :
Entre 10 et 12°C

Raisins issus de l'agriculture biodynamique certifiée Demeter.

Contact@lesamoureuses.wine

SCEA Château les Amoureuses
1429 Chemin de Vinsas - 07700 Bourg-Saint-Andéol
T. +33 (0)4 75 54 51 85

www.lesamoureuses.wine