LE LIBY ROUGE

Rouge – 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 :
50% Syrah, 30% Tempranillo, 10% Marselan, 10% Merlot

Vinification :
Élevage de 18 mois en fûts de chêne français

Alcool :
14 %

La dégustation

Robe :
Rouge cerise intense, aux reflets rubis

Nez :
Fruits rouges et noirs mûrs, épices douces et touches torréfiées, soulignés par la fraîcheur du terroir du Liby

Bouche :
Texture souple et soyeuse, bel équilibre entre rondeur et finesse, structure harmonieuse. Finale persistante sur les fruits mûrs et les épices douces torréfiées

Le service

Accompagnement :
S'accorde avec viandes rouges ou volailles rôties, plats en sauce, fromages demi-affinés et légumes rôtis

Température de service :
Entre 16° et 18°C

Potentiel de garde :
8 à 10 ans

« Épicé et soyeux »

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