LOVEROSE

Rosé – 2025

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 :
IGP Méditerranée

Cépages :
80% Grenache, 20% Mourvèdre

Vinification :
Pressurage direct et 3 mois en cuve inox

Alcool :
12,5%

La dégustation

Robe :
Rosé pâle, délicat et limpide

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

Bouche :
Attaque gourmande, texture soyeuse, fraîcheur persistante et belle longueur, équilibrée entre acidité et expression 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

« Floral, Fruité, et Élégant »

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