PROMENADE

Blanc – 2024

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 Ardèche

Cépages :
Marsanne, Sauvignon Blanc

Vinification :
Élevage en cuve inox

Alcool :
12,5%

La dégustation

Robe :
Jaune franc et brillant

Nez :
Nuancé, minéral, poires, mandarines, fleurs blanches

Bouche :
Vin gourmand à la bouche fraîche et équilibrée. Arômes intenses de poires et de pêches blanches. La finale est minérale et saline.

Le service

Accompagnement :
Facile à boire et très polyvalent, il se savoure à l'apéritif ou à table. Idéal sur la cuisine provençale, méditerranéenne ou encore asiatique.

Température de service :
Entre 10° et 12°C

« *Frais et Salin* »

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