PROMENADE

Rouge – 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 :
Syrah, Malbec, Mourvèdre

Vinification :
Élevage en cuve inox

Alcool :
13%

La dégustation

Robe :
Rubis brillant

Nez :
Frais, fruits rouges, épices douces

Bouche :
Un rouge intense avec un fruit croquant, une texture souple et fraîche qui éveille les papilles. Facile à boire et très polyvalent, il se savoure à l'apéritif ou à table, même légèrement rafraîchi

Le service

Accompagnement :
Idéal sur les charcuteries, les fromages, les plats légèrement épicés ou encore les viandes rouges

Température de service :
Entre 12° et 16°C

« Fruité et équilibré »

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