# TEMPRANILLO

*Rouge – 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.




## *L'élaboration*

**Appellation :**
Vin de France

**Cépages :**
100% Tempranillo

**Vinification :**
2 ans en amphores et fûts de chêne français

**Alcool :**
15.5%

## *La dégustation*

**Robe :**
Grenat profond aux reflets violets, dense et brillant

**Nez :**
Fruits noirs mûrs, violette, épices douces, notes de torréfaction

**Bouche :**
L'attaque est franche et généreuse, avec une explosion de fruit et des notes suaves de torréfaction. Les tanins, denses et soyeux, conduisent vers une finale persistante et aromatique d'une grande intensité. Un potentiel de garde de 15 à 20 ans

## *Le service*

**Accompagnement :**
Agneau rôti aux herbes de Provence, magret de canard, tajine d'agneau aux pruneaux, fromages affinés

**Température de service :**
Entre 14°C et 16°C

*« Harmonieux et Solaire »*

*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