

Liby - Les Amoureuses

Vin en Haute Qualité environnemental

IGP Ardèche

PUISSANT ET COMPLEXE

☞ L'histoire du domaine

Château les amoureuses : un vignoble en Ardèche méridionale

A la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche, coteaux et terrasses striés de combes animent un paysage sauvage aux altitudes étagées ménageant de belles surfaces à la vigne, dont la culture remonte ici à l'Antiquité. Figuiers, genévriers, oliviers, mûriers, lavandes complètent le décor.

Sur la rive droite du Rhône, aux portes des Gorges de l'Ardèche, à Bourg-Saint-Andéol, s'étend le vignoble du Château les Amoureuses, sur un territoire qui mêle une relative douceur du Nord à un franc caractère méditerranéen.

Les amoureuses, histoire vraie ou légende...

Jadis, la saison des fleurs venue, les jeunes filles de Bourg-Saint-Andéol venaient prendre le frais et bavarder près d'un ruisseau bordant les parcelles de vignes plantées sur le lieu-dit "Vinsas". Les jeunes gens ne tardaient pas à les y rejoindre et d'inévitables rencontres amoureuses se jouaient là. D'où le nom attribué depuis à ces vignes, qu'il ne viendrait à l'idée de personne de débaptiser.

Un projet, une ambition, une volonté

Jean-Pierre Bedel, à la tête du groupe industriel Fabemi, est un bâtisseur à la personnalité affirmée qui porte depuis toujours un véritable amour à la terre ardéchoise. C'est naturellement qu'avec sa femme Florence, ils font l'acquisition en 2011 du Château les Amoureuses avec la volonté d'insuffler un véritable vent de renouveau.

☞ Notes de dégustation

Elevage : Elevé en fûts de chêne français pendant 18 mois sur lies fines.

Robe : Intense, rouge cerise aux reflets rubis.

Nez : Puissant et complexe, gourmand aux arômes de myrtilles, kirsch, vanille, épices douces et cacao.

Bouche : Fraîche et aromatique, aux tanins polis. Finale ample et chaleureuse. Belle longueur aromatique.

Cépages

- Grenache, Syrah, Merlot, Marselan

- Terrine de venaison, salade tiède de pieds de veau

Ce vin convient avec

Plat

Ce vin se déguste

- Servir entre 16 et 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 5 à 6 ans

