

Touriga

TERRES DES AMOUREUSES

Vin en Haute Qualité environnemental

Vin de France

☞ 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

Le plus portugais des cépages rouges, la Touriga, faisant partie de l'encépagement traditionnel de la Vallée du Douro et indispensable à l'élaboration des Portos, nous dévoile sa version « made in Ardèche »...

Vinification et élevage : Elevage en fûts de chêne français, 100% bois neuf, sélection de grains fins de la forêt de Tronçais, pendant 15 mois.

Robe : Pourpre sombre.

Nez : Intense, de fruits noirs, de rose et de cuir.

Bouche : Ample et structurée au bouquet floral et fruité sur des tanins suaves.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎ 05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



Cépages

- Touriga 100 %

Ce vin convient avec

Plat - Dessert

- Bœuf à la mode de Porto,
- fondant au chocolat cœur griottes.

Ce vin se déguste

- Servir entre 16 et 18°C, ouvrir 2h avant
- Temps de garde : 5ans

lacave.facecile.com

