Fût D'Amour

TERRES DES AMOUREUSES

Vin en Haute Qualité environnemental,

En cours de conversion vers la bio

IGP Ardèche

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.

lacavefacecile.com

☙ Notes de dégustation

Rosé de presse, vinifié en barriques neuve de chêne Français, sélection de grains extra fin de la forêt du Tronçais, élevage 18 mois
Robe : Lumineuse et cristalline, or-rose, cuivre
Nez : Complexe, aromatique, finement vanillé
Arômes : Framboise, cerise, abricot, vanille
Bouche : Structure riche, souple avec une remarquable longueur gustative

Cépages

- Grenache, syrah

Ce vin convient avec

Plat

- Grâce à ses nobles caractéristiques, valorise une cuisine créative raffinée à base de crustacés,
- viandes blanche et volailles.
- Il est idéal avec la cuisine asiatique épicée

Ce vin se déguste

- Servir entre 10 et 12°C, 2 h au frigo

lacave.facecile.com