

Vins, miel et huile d'olive pour des repas festifs

Le Domaine Les Amoureuses, vignoble en agriculture biologique et biodynamique, dévoile sa sélection de produits pour accompagner les repas de fin d'année...



Avec ses accords mets et vins et ses produits artisanaux - miel et huile d'olive produits sur place-, le domaine met en avant un savoir-faire authentique et un respect du terroir. Les repas de fin d'année sont synonymes de moments de partage et de convivialité.

Pour en souligner l'importance, le sommelier du Domaine Les Amoureuses a conçu des accords mets et vins qui révèlent les nuances de chaque plat. Des entrées aux desserts, en passant par les plats principaux et les fromages, les vins du Domaine sont pensés pour mettre en valeur la richesse des mets.

Le Domaine Les Amoureuses propose des vins biologiques et Demeter qui se marient harmonieusement aux plats créatifs et raffinés des fêtes de fin d'année. Chaque vin, minutieusement élaboré, sublime les saveurs de vos repas et fait de vos célébrations des moments d'exception.

Le Colombier, Blanc de Noirs 2021

Ce vin se révèle idéal pour accompagner des crustacés ou des poissons nobles tels que le turbot ou le Saint-Pierre. Il se distingue par sa robe claire aux reflets saumonés, son nez floral et ses notes de groseilles à maquereaux. Servi frais, entre 10 et 14 °C, il apporte une fraîcheur minérale qui équilibre la richesse du foie gras et du saumon fumé.

Cépages : Syrah, Counoise - *Appellation* : IGP Méditerranée - *Vinification* : Élevage de 16 mois en amphores et barriques -

Alcool : 14,0%

Sublime Rouge 2020



Pour un repas végétarien, tel que des légumes en Wellington, un gratin dauphinois ou un velouté de courges, le Sublime Rouge 2020 s'harmonise parfaitement. Sa profondeur aromatique, avec des notes de cerise mûre et de cacao, soutient la richesse des légumes. À servir entre 16 et 18 °C, il saura ravir les convives.

Cépages : Syrah, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon - *Appellation* : IGP Ardèche - *Vinification* : Elevage de 18 mois en barriques et foudres - *Alcool* : 14,5%

Huile d'olive et miel : des produits artisanaux pour agrémenter les repas de fête

Le Domaine Les Amoureuses propose aussi une huile d'olive vierge extra et un miel de fleurs, issus de son terroir et produits dans le respect de la biodiversité.



Miel de Fleurs du Liby : Issu de 30 ruches nichées dans un amphithéâtre naturel entre 300 et 380 mètres d'altitude, ce miel est un nectar de haute qualité. La flore variée du Liby, comprenant 80 noisetiers truffiers et 200 pieds de lavande, favorise un écosystème propice à la biodiversité et l'épanouissement des abeilles. Il est parfait pour accompagner des desserts ou apporter une note florale à des sauces. Ce miel se retrouve au Domaine Les Amoureuses, au Comptoir Les Amoureuses, ainsi que dans les créations du chef étoilé Johan Thyriot au Domaine du Colombier.



Huile d'Olive Vierge Extra du Domaine Le Liby : Les 400 oliviers de variétés italiennes et espagnoles du domaine, en conversion biologique, produisent une huile aux arômes de thym, lavande et romarin. Récoltée à la main et pressée à froid, cette huile s'intègre parfaitement aux recettes festives.

Informations : Domaine Les Amoureuses 1429 Chemin de Vinsas, 07700 Bourg-Saint-Andeol, tél. 04 75 54 51 85