

LE DOMAINE LES AMOUREUSES DÉCROCHE DEUX MÉDAILLES POUR SON ROSÉ LOVEROSE 2024

Bourg-Saint-Andéol, le 15 avril 2025

Le Domaine Les Amoureuses, situé au cœur de la Vallée du Rhône méridionale, vient de remporter deux distinctions majeures pour son rosé LOVEROSE 2024. Ce vin certifié biologique et biodynamique s'impose parmi les plus grands rosés internationaux grâce à une Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles, et une Médaille d'Argent au Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2025. Ces deux récompenses mettent en lumière le travail rigoureux mené par les équipes du Domaine Les Amoureuses, ainsi que l'engagement constant du domaine en faveur de l'excellence œnologique et du respect de l'environnement.

UNE MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES – SESSION ROSÉS 2025

Organisée pour la première fois en Roumanie, dans la ville portuaire de **Constanța**, la **Session Rosés 2025** du Concours Mondial de Bruxelles s'est tenue du 28 au 30 mars 2025. Ce concours indépendant est reconnu pour son exigence, sa rigueur méthodologique et son rayonnement international. Il a réuni cette année **58 dégustateurs professionnels**, issus de plusieurs nationalités, qui ont évalué à l'aveugle plus de **1 250 vins rosés** représentant **34 pays producteurs**.

La **France** s'est particulièrement illustrée en remportant **43 médailles**, dont 14 Médailles d'Or et 2 Grandes Médailles d'Or, consolidant sa position de référence mondiale en matière de rosés de qualité. Parmi les vins primés, LOVEROSE 2024 du Domaine Les Amoureuses a été l'un des seuls rosés de la **région Rhône Sud – Ardèche** à décrocher une [médaille d'or](#).



UNE RECONNAISSANCE NATIONALE AU PRIX PLAISIR BETTANE+DESSEAUVE 2025

En parallèle, le vin a également été sélectionné et médaillé par le [Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2025](#), concours qui s'adresse autant aux professionnels qu'aux consommateurs. Le jury, composé à la fois d'amateurs éclairés et de dégustateurs confirmés, évalue les vins selon des critères de lisibilité, d'accessibilité gustative et de cohérence qualité/prix.

Le LOVEROSE 2024 y a obtenu une **médaille d'argent**, avec des commentaires saluant un vin « facile à apprécier », « irréprochable dans sa réalisation », et « idéal pour des moments simples et conviviaux ». Ce retour conforte la volonté du domaine de proposer un vin rosé exigeant mais accessible, pouvant séduire une large diversité de publics.



LOVEROSE 2024 : FRAÎCHEUR, FINESSE ET ÉQUILIBRE

Le LOVEROSE 2024 est un vin rosé sec, produit sous l'appellation **IGP Méditerranée**, à partir d'un assemblage de **60 % Grenache** et **40 % Syrah**. Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées du domaine, cultivées selon les principes de **l'agriculture biologique** et de la **biodynamie** et vendangées avec soin.

La vinification se fait par **pressurage direct** afin de préserver la pureté aromatique du fruit, et présente une **robe rose pâle et lumineuse**, caractéristique des rosés élégants du sud.

Au nez, le vin exprime une aromatique **fine et précise**, dominée par des notes de **pêche blanche**, d'**agrumes** et de **fleurs blanches**. En bouche, il séduit par son **attaque gourmande**, sa **texture soyeuse**, sa **fraîcheur persistante** et une **belle longueur** qui équilibre acidité et intensité aromatique.

Ce rosé s'accorde particulièrement bien avec des mets simples et raffinés : **cuisine méditerranéenne**, **fruits de mer**, **légumes grillés**, ou encore **Saint-Jacques à la mangue** et **risotto aux coquillages**. Il est recommandé de le servir autour de **10°C**.

Avec ces distinctions, le Domaine Les Amoureuses s'inscrit dans la dynamique qualitative des vignobles de la Vallée du Rhône et contribue au rayonnement viticole du territoire ardéchois.



« Les distinctions que nous avons reçues pour LOVEROSE 2024 témoignent non seulement de la qualité de notre vin, mais aussi de l'enthousiasme qu'il suscite auprès de nos partenaires et clients. Ce rosé a trouvé sa place sur les tables des restaurateurs et chez les cavistes, grâce à son profil élégant et accessible qui séduit un large public. »

- Arnaud Desgrand, Responsable Commercial du Domaine Les Amoureuses

« La médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles et la médaille d'argent au Prix Plaisir Bettane+Desseauve sont des résultats qui confirment notre approche rigoureuse de la vinification. Chaque millésime, et en particulier le 2024, reflète le travail de longue haleine de nos équipes. Ce rosé incarne l'équilibre que nous recherchons : finesse, fraîcheur et complexité aromatique. »

- Géraud Boulle, Directeur Technique du Domaine Les Amoureuses

LOVEROSE 2024



- **Appellation** : IGP Méditerranée
- **Cépages** : 60% Grenache, 40% Syrah
- **Vinification** : Pressurage direct et 3 mois en cuve inox
- **Alcool** : 13%
- **Robe** : Rose pâle, délicate et claire
- **Nez** : Fin et élégant, avec des notes subtiles de pêches blanches et d'agrumes
- **Bouche** : Attaque gourmande, texture soyeuse, fraîcheur persistante et une belle longueur, équilibrée entre acidité et aromatique
- **Accompagnement** : Idéal en apéritif, avec des plats comme des salades, des légumes grillés, du poulpe à la plancha, des gambas flambées, des Saint-Jacques à la mangue ou du risotto aux coquillages

À propos du Concours Mondial de Bruxelles

Le Concours Mondial de Bruxelles est une compétition itinérante de renommée internationale, divisée en quatre sessions, dont la Session Vins Rosés. Chaque année, plus de 15 000 vins y sont présentés par des producteurs du monde entier pour être dégustés et évalués par un panel d'experts. Leur mission : distinguer les vins d'une qualité irréprochable, sans préjugé lié à l'étiquette ou au prestige de l'appellation. Le CMB est aujourd'hui l'un des plus grands événements internationaux de son genre.

À propos du Domaine Les Amoureuses

Situé dans une région encore préservée, le Domaine Les Amoureuses s'étend sur un vaste territoire de 150 hectares, dont 70 hectares de vignes. Certifié Haute Valeur Environnementale, le vignoble est certifié bio et biodynamique tandis que les plus de 500 oliviers pluri-centenaires sont en conversion. 20 cépages locaux ainsi que des cépages parmi les plus qualitatifs des grands vignobles du sud (Italie, Espagne, Portugal) mettent en valeur une grande complexité de terroirs, depuis les galets roulés jusqu'aux argilo-calcaires dans des microclimats chauds et secs. Le Domaine se déploie sur des paysages variés, avec des coteaux et des terrasses entre 70 et 380 mètres d'altitude. Grâce à son ensoleillement et à une diversité des sols, le vignoble s'étend sur 5 territoires distincts mais complémentaires : Vinsas, Le Haut Darbousset, Le Lingtier, Le Grand Coudouly et Le Liby.