Léoube
+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

LÉOUBE

CÔTES DE PROVENCE A.O.C. CHÂTEAU DE LÉOUBE ROSÉ



DENOMINAZIONE
Côtes De Provence A.O.C.

VITIGNO
Grenache, Cinsault, Syrah e Mourvèdre.

DESCRIZIONE
La gamma Château Léoube incarna l'autenticità e la storia appassionata di Léoube. Equilibrata, complessa e di rara finezza, essa riflette l'arte della vinificazione di Léoube, dove natura e innovazione si incontrano per offrire momenti senza tempo di convivialità. Con un carattere deciso, una freschezza radiosa e una mineralità distintiva, ogni vino rivela profondità e sottigliezza aromatica, esaltate da una struttura elegante.

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale. Pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, seguita da chiarifica naturale.

NOTE DEGUSTATIVE
Di colore pallido con riflessi rosati, questo vino offre un naso elegante caratterizzato da delicate note di pesca e frutta a nocciolo. Al palato, la sua texture avvolgente dona una persistenza ampia, che unisce precisione e rotondità. Esaltato da un carattere fruttato, il finale si distingue per un equilibrio raffinato tra lunghezza e una lieve sapidità, che si prolunga in una chiusura aromaticamente sottile. Servire tra 8°C e 10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, frutti di mare e cucina mediterranea.