Léoube
+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

LÉOUBE

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



DENOMINAZIONE
Côtes De Provence A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE
Un bianco fuori dal comune, rotondo e minerale con una bella persistenza aromatica. I terreni da cui proviene sono l'insieme di scisti e di argille che caratterizzano i suoli di Léoube. La prossimità del mare, la brezza marina costante e le fresche notti sono i fattori ideali per la creazione di questo inimitabile vino Bianco

VITIGNO
Rolle, Ugni Blanc, Semillon

VINIFICAZIONE
le uve vengono raccolte a mano; dopo una rigorosa cernita sia in vigna che in cantina avviene la pressatura lenta e delicata. La fermentazione avviene in vasche inox a temperatura controllata. Segue la fermentazione malo-lattica completa

DATI ANALITICI INDICATIVI
grado alcolico: 13% vol.

VISTA
giallo paglierino brillante con luminosi riflessi dorati

OLFATTO
al naso esprime profumi complessi, che dalla frutta a polpa bianca spaziano al floreale. Accenni minerali che fanno presagire una profonda sapidità

GUSTO
bocca piena e strutturata, sostenuta da una croccante freschezza del frutto ed un contorno salino tipico dei vini di mare. Complesso e persistente ma capace di un'invogliante bevibilità