



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'involgiante bevibilità