Léoube
+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

LÉOUBE

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



DENOMINAZIONE
Côtes De Provence A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE
Un Rosé con una struttura di raffinata che nasconde la sua potenza dietro una finezza setosa. La sua persistenza è frutto del perfetto assemblaggio sottile ed elegante 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 Rosé.

VITIGNO
Grenache, Cinsault e Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano; dopo una rigorosa cernita sia in vigna che in cantina avviene la pressatura lenta e delicata dalla quale si ottiene un mosto lievemente colorato. La fermentazione avviene in vasche inox a temperatura controllata. Segue la fermentazione malo-lattica completa che porta ad un vino Rosé fine e strutturato.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico: 13,5% vol.

VISTA
Rosa tenue e delicato dalla trama limpida e brillata.

OLFATTO
Naso fine con note di pesca bianca e agrumi.

GUSTO
La bocca è decisa e ricca e riempie il palato. Note di agrumi e di frutta bianca a dare volume e persistenza. Rosé fine e di buona complessità.