

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.