

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER





CHÂTEAU LÉOUBE BLANC 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE

La gamme Château Léoube incarne l'authenticité et l'histoire passionnée de Léoube. Équilibrée, complexe et d'une rare finesse, elle reflète l'art vigneron où nature et technique s'unissent pour offrir un voyage hors du temps, créant un moment suspendu de partage et d'émotion. Entre caractère affirmé, fraîcheur éclatante et minéralité singulière, chaque vin dévoile une profondeur et une subtilité aromatique, sublimées par une élégante structure.



CÉPAGES :

Rolle, Sémillon & Ugni Blanc



DÉGUSTATION :

Véritable signature du domaine, ce blanc de Provence, légèrement doré, dévoile un nez précis aux délicates notes florales et fruitées. Son attaque, vive et fraîche, est suivie d'une belle amplitude et portée par une salinité marquée. Soutenus par une fine minéralité, ses arômes fruités se développent dans une finale élégante. À servir entre 10°C et 12°C.



ACCORDS METS & VINS :

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de viandes blanches, crustacés, salades composées et plateaux de fromages.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée puis clarification naturelle.



DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5% VOL



GARDE : 2 à 4 ans

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

