

# Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN  
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE  
DU BORD DE  
MER





# CHÂTEAU LÉOUBE ROUGE 2022

## 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 :

Syrah & Cinsault



### DÉGUSTATION :

D'une robe limpide et soutenue, ce vin rouge emblématique dévoile un nez délicat de petits fruits rouges et noirs concentrés. En bouche, sa rondeur et sa texture soyeuse offrent une palette aromatique souple et gourmande, relevée par de subtiles notes d'épices. À servir entre 16°C et 17°C.



### ACCORDS METS & VINS :

Idéal pour accompagner les viandes rouges, les grillades, les fromages de caractère et la cuisine méditerranéenne.



### VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Fermentation et macération en cuve inox pendant 3 à 4 semaines, puis élevage de 12 mois en foudres de chêne français.



DEGRÉ D'ALCOOL : 14% VOL



GARDE : 5 à 7 ans

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

