

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER



COLLECTOR DE LÉOUBE ROUGE 2021

VIN DE FRANCE

Collector de Léoube, imaginée par Romain Ott, est bien plus qu'une cuvée : c'est une "œuvre d'art". Inspirée des grands vins et élaborée avec soin à partir de raisins récoltés à la main sur un terroir unique, cette gamme incarne la quête de perfection et le savoir-faire passionné du domaine. Née d'une expérience audacieuse dans le secret des caves, le Collector de Léoube se distingue par son originalité et son style unique, repoussant les limites de l'exception.



CÉPAGES :

Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon



DÉGUSTATION :

Son premier nez intense révèle de subtiles notes de mûres, évoluant ensuite vers des nuances délicatement épicées. Ce vin rouge haute couture séduit par sa complexité aromatique révélant une richesse exceptionnelle grâce à sa matière veloutée et sa maturité remarquable. Sa structure, à la fois puissante et précise, s'étend avec élégance dans une finale persistante, ample et parfaitement équilibré. À servir entre 15°C et 18°C.



ACCORDS METS & VINS :

Idéal avec des viandes savoureuses, du gibier, de la charcuterie de caractère et des desserts au chocolat.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Fermentation et macération en cuve inox thermorégulée pendant 4 semaines puis fermentation malolactique et élevage de 24 mois en foudres et demi-muids de chêne français.



DEGRÉ D'ALCOOL : 15% VOL



GARDE : 10 ans et plus

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

