

# Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN  
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE  
DU BORD DE  
MER





## COLLECTOR DE LÉOUBE BLANC 2023

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 :

Sauvignon blanc, Rolle, Sémillon & Ugni Blanc



### DÉGUSTATION :

Cette cuvée « haute couture » offre une palette aromatique fraîche et minérale, surprenante de complexité et d'équilibre. En bouche, la vivacité et la fraîcheur initiales évoluent vers une belle ampleur et une richesse gourmande, mêlant rondeur et salinité avec élégance. À servir entre 10°C et 12°C.



### ACCORDS METS & VINS :

Idéal avec des poissons, des viandes blanches ou des fromages à pâte molle.



### VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuve thermorégulée puis élevage sur lies pendant plusieurs mois.



DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOL



GARDE : 2 à 5 ans



DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

