

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B



LOVE BY LÉOUBE BLANC 2025

AOP CÔTES DE PROVENCE

Généreuse et conviviale, la gamme Love by Léoube incarne l'art du partage et l'intensité des émotions. Conçue pour séduire et fidèle à l'âme de Léoube, elle se révèle être l'alliée de tous les instants, festifs ou intimistes. Elle capture l'empreinte d'un premier coup de cœur, évoque la chaleur d'une rencontre inoubliable et charme par son caractère aromatique complexe : à la fois riche, fruité, vibrant et d'une belle fraîcheur, ce sont des vins qui laissent une empreinte durable, pleine d'élégance et de passion.



CÉPAGES :

Rolle, Ugni Blanc & Sémillon



DÉGUSTATION :

Sa robe lumineuse aux reflets délicate ment dorés dévoile des notes aériennes de fleurs légères et d'agrumes au nez. Son attaque vive et franche s'accompagne d'une complexité aromatique créant un équilibre idéal. Croquante et gourmande, sa bouche s'épanouit sur de belles notes fruitées, qui laissent progressivement place à une délicate minéralité, offrant ainsi une sensation de fraîcheur et de légèreté. À servir entre 10°C et 12°C.



ACCORDS METS & VINS :

Parfait avec des produits de la mer comme des tartares de saumon, des poissons grillés ou des fruits de mer.



VINIFICATION :

Pressurage direct et fermentation en cuve inox thermorégulée.



DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5% VOL



GARDE : 1 à 2 ans

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

