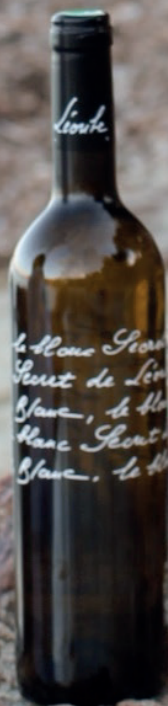


Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER





SECRET DE LÉOUBE BLANC 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

Empreinte de mystère et de magie, la gamme Secret de Léoube se distingue par sa précision, sa linéarité et sa puissance. Incarnant l'harmonie entre terre et mer, ses arômes purs et affirmés invitent à une expérience sensorielle unique, révélant la richesse et le caractère de notre terroir. Une mise en lumière délicate de notre savoir-faire.



CÉPAGES :

Sémillon & Ugni blanc



DÉGUSTATION :

Son premier nez, sérieux et élégant, invite à la découverte. Son attaque, à la fois fine et tendue, dévoile une bouche droite et linéaire, sublimée par de délicates notes salines et citronnées. Un vin à la structure généreuse, empreint de fraîcheur et de subtilité. À servir entre 10°C et 12°C.



ACCORDS METS & VINS :

Parfait en association avec des saveurs iodées comme les oursins ou les crustacés ou encore avec des fromages affinés comme le vieux comté ou le chèvre cendré.



VINIFICATION :

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



DEGRÉ D'ALCOOL : 12.5% VOL



GARDE : 2 à 5 ans

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

