

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER





CHÂTEAU LÉOUBE ROSÉ 2025

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, une subtilité aromatique, dans une élégante structure.



CÉPAGES :

Cinsault, Grenache, Mourvèdre & Syrah



DÉGUSTATION :

Pâle aux reflets rosés, ce vin offre un nez élégant, marqué de notes délicates de pêche et de fruits à noyau. En bouche, sa texture enveloppante lui confère une amplitude prolongée alliant précision et rondeur. Enrichie par une persistance fruitée, sa longueur est équilibrée par une légère salinité, se prolongeant sur une finale aux arômes subtils. À servir entre 8°C et 10°C.



ACCORDS METS & VINS :

Idéal pour l'apéritif, en accompagnement de poissons, crustacés, salades et plateaux de fromages.



VINIFICATION :

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



DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5% VOL



GARDE : 1 à 3 ans

DISPONIBLE EN 75CL - 150CL - 300CL - 600CL - 1500CL

