

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER





SECRET DE LÉOUBE ROSÉ 2025

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 :

Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon



DÉGUSTATION :

Avec sa robe délicatement lumineuse et brillante, ce rosé charme par son nez subtil et harmonieux, où se mêlent arômes de fleurs et fruits blancs. Fraîche et précise, l'attaque révèle une tension saline avant de s'ouvrir sur une bouche fruitée et structurée, prolongée par une persistance nette et incisive. Un vin d'une cohérence parfaite, où l'élégance rencontre l'intensité. À servir entre 10°C et 12°C.



ACCORDS METS & VINS :

Parfait en apéritif avec des tartares, carpaccios, poissons grillés, côtelettes d'agneau ou encore des saveurs de la cuisine asiatique.



VINIFICATION :

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



DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOL



GARDE : 2 à 3 ans

DISPONIBLE EN 37,5CL - 75CL - 150CL - 300CL - 600CL

