

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER



COLLECTOR DE LÉOUBE ROSÉ 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

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 :

Grenache & Cinsault provenant des plus belles parcelles.



DÉGUSTATION :

Pâle, délicatement nuancé d'orangés, ce rosé d'exception révèle une complexité aromatique fascinante, où se marient harmonieusement arômes de fruits mûrs et élégantes notes épicées. Suave et ronde, sa bouche se distingue par une texture veloutée d'une rare finesse s'étoffant sur une finale longue et magnifiquement structurée, offrant une profondeur et une harmonie subtiles. À servir entre 10°C et 12°C.



ACCORDS METS & VINS :

Idéal en accompagnement d'un carpaccio de Saint-Jacques, de langoustes, de confit d'agneau ou de plats aux saveurs riches et intenses.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Écoulage des jus sans pressurage, fermentation en cuve inox thermorégulée, travail sur lies puis clarification naturelle.



DEGRÉ D'ALCOOL : 14% VOL



GARDE : 2 à 4 ans



DISPONIBLE EN 75CL