

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER



SECRET DE LÉOUBE ROUGE 2021

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 :

Cabernet-Sauvignon, Grenache, Cinsault & Syrah



DÉGUSTATION :

Ce grand cru de Provence révèle une bouche généreuse marquée par une attaque souple et une jolie structure tannique en finale. Ses arômes généreux de fruits noirs et rouges mûrs, subtilement enrichis par des notes épicées, viennent ajouter de la profondeur à sa rondeur envoûtante. À servir entre 16°C et 18°C.



ACCORDS METS & VINS :

Idéal avec des viandes rôties, gibiers en sauce, fromages de caractère ou desserts au chocolat.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles. Fermentation et macération en cuve inox pendant 3 à 4 semaines, puis fermentation malolactique et élevage de 18 à 24 mois en foudres de chêne français.



DEGRÉ D'ALCOOL : 14% VOL



GARDE : 5 à 10 ans

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

