

Léoube

+ ORGANIC WINE IN PROVENCE B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER





SPARKLING DE LÉOUBE ROSÉ

VIN MOUSSEUX ROSÉ - BRUT NATURE - MÉTHODE TRADITIONNELLE

Porté par la brise marine, le Sparkling de Léoube prend vie comme une véritable ode à la légèreté et à la joie. Fruit d'un savoir-faire alliant tradition et modernité, ce vin effervescent reflète notre quête d'excellence, où chaque bulle capture la fraîcheur et la vitalité d'un terroir d'exception.



CÉPAGES :

Cinsault et Cabernet Franc



DÉGUSTATION :

Ce vin rosé pétillant, d'une belle concentration, séduit par sa vivacité et sa fraîcheur, véritable invitation à la gourmandise. Sa robe pâle, parsemée de délicats reflets rosés, révèle des fines bulles élégantes. En bouche, il charme par son équilibre parfait, offrant des arômes de fruits à chair jaune et se prolongeant sur une finale ronde délicatement toastée.

À servir entre 10°C et 12°C.



ACCORDS METS & VINS :

Idéal en apéritif, il s'accorde délicieusement avec des plats de poisson légers ou des salades, composées. Également parfait pour l'heure du thé, accompagné de douceurs sucrées.



VINIFICATION :

Pressurage direct et doux, fermentation en cuve inox thermorégulée, avec un élevage sur lies de 9 mois minimum. Méthode traditionnelle. Zéro dosage.



DEGRÉ D'ALCOOL : 12.5% VOL



GARDE : 2 à 3 ans

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

