

# Léoube

ROSÉ DE LÉOUBE



ORGANIC ARTISAN  
BY THE SEA

VIN BIOLOGIQUE  
DU BORD DE  
MER



# Léoube



## ROSÉ DE LÉOUBE 2021

### AOC CÔTES DE PROVENCE

*La cuvée emblématique du Château Léoube*

#### CÉPAGES

40% Grenache, 40% Cinsault  
15% Mourvèdre, 5% Cabernet Sauvignon

#### VITICULTURE

Agriculture Biologique  
Récolte et tri à la main

#### VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées après pré-clarification, fermentation malolactique puis clarification naturelle par dépôt et repos sur lies avant mise en bouteille.

#### DÉGUSTATION

Couleur pâle aux légers reflets rosé.  
Nez charmeur aux fruits frais (pêche et fruits à noyau).  
L'attaque est souple et agréable. La bouche est une belle continuité des premières sensations au nez. Elle est élégante, agréable et relevée par une petite acidité qui maintient une jolie persistance. L'équilibre fruits, acidité et élégance est atteint.

#### METS ET VIN

Un rosé parfait toute l'année, adapté à toutes les occasions. Il accompagne parfaitement les poissons, les crustacés, les salades, les aliments légèrement épicés et les plats de style méditerranéen.

#### TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans



DISPONIBLE EN 37,5cl - 50cl - 75cl - 150cl - 300cl - 600cl