

BLANC LEOS CUVÉE AUGUSTA 2024

Vin blanc d'exception / Bio



Le subtil équilibre entre opulence et délicatesse de ce vin blanc bio d'une grande élégance le destine à des amateurs de grands vins blancs méditerranéens qui le dégusteront à l'apéritif comme au cours d'un repas.

Caractère

Le caractère méditerranéen de LEOS blanc provient d'un subtil assemblage de cépages autochtones sélectionnés avec le plus grand soin : Grenache Blanc, Roussanne, Clairette et Colombar apportent chacun leur authenticité et leur singularité, offrant à LEOS blanc ce parfait équilibre entre arômes floraux et agrumes, entre opulence et délicatesse, signature d'un grand vin blanc du sud de la France.

Note dégustation

Superbe robe dorée limpide, aux reflets brillants. Frais et délicat, le nez révèle des arômes légèrement citronnés et fumés avant d'évoluer vers des arômes floraux puis des notes mentholées en finale. La bouche s'ouvre sur une attaque vive et franche avec une belle tension et dévoile un parfait équilibre, avec de la fraîcheur, une texture charnue, et de savoureuses notes d'agrumes et de fleurs blanches. La longue finale est d'une grande élégance.

Accords gastronomiques

LEOS Blanc est un vin blanc de gastronomie, qui peut se déguster à l'apéritif comme en accord mets-vin au cours d'un repas, grâce à ses élégants arômes et à son bel équilibre entre puissance et délicatesse. En entrée, l'opulence et les puissants arômes de LEOS blanc s'associeront parfaitement avec un velouté de crabe vert, potiron et chou kale. En plat, ses arômes de fleurs et d'agrumes et sa texture charnue se marieront aussi bien avec un Saint-Pierre rôti au fenouil et légumes anciens qu'avec une blanquette de veau moutarde à l'ancienne. Enfin, LEOS blanc s'appréciera également en dessert, avec de la brousse, arrosée d'huile d'olive de Léos et relevée de poivre du Kampot ou encore avec une gourmande pavlova de fruits exotiques au citron vert.

Producteur

Le blanc LEOS «Cuvée Augusta» 2024 a été créé par les équipes du Domaine de LEOS (Patrick BRUEL) et celles de Maison & Domaines Les Alexandrins (Nicolas JABOULET). Leur volonté commune de rechercher l'excellence, leur goût partagé pour un blanc de gastronomie, leur passion pour les terroirs et leur engagement fort pour une économie plus vertueuse les ont réunis et leur ont permis de mettre en commun leur savoir-faire pour élaborer ce blanc bio d'exception.

Informations

Alcool : 12,5 % VOL

Cépages : Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Colombar

Appellation / Classement : IGP Méditerranée

Engagement environnemental : Bio

Disponibilité : 75 cl, 150 cl

