ROSÉ LEOS CUVÉE AUGUSTA 2024

Vin rosé d'exception / Bio

LEOS
CUVÉE AUGUSTA

L'équilibre, la finesse et la bonne persistance aromatique de ce rosé bio, ainsi que son design alliant légèreté et élégance, le destine en priorité à des amateurs de grands rosés, pour l'apéritif et le repas.

Caractère

Le caractère du rosé LEOS «Cuvée Augusta» 2024 provient du fin dosage entre le Grenache qui donne une belle assise à la structure et l'aromatique, le Bourboulenc qui apporte du gras et le Vermentino qui vient donner du "peps" et offre une belle finale fraîche.

Note dégustation

Élégante robe d'un rose pâle limpide aux reflets brillants. Très raffiné et tout en fraîcheur, le nez dévoile un séduisant bouquet aromatique dominé par des arômes de pêche de vigne. La bouche s'ouvre sur une attaque vive avec de la fraîcheur qui vient équilibrer son caractère généreux, un beau gras et une texture ronde et soyeuse. L'assemblage des cépages grenache, rolle et bourboulenc offre un subtil équilibre entre richesse et gourmandise, soutenu par une belle tension. Un vin très harmonieux.

Accords gastronomiques

Le rosé LEOS est un rosé de gastronomie qui peut se boire en apéritif et pendant les repas où son accord entre fraîcheur et rondeur se marie parfaitement avec des plats d'exception. En entrée, vous apprécierez la «Cuvée Augusta» 2024 par exemple avec une salade de tomate, un ceviche ou un carpaccio de boeuf. Elle est parfaite en général avec la plupart des plats méditerranéens et plus particulièrement avec les viandes blanches et les produits de la mer. Le conseil pour vivre une expérience rare : dégustez le rosé LEOS avec un chèvre enduit de confit de thym sauvage du Domaine de LEOS. Une explosion de saveurs !

Producteur

Le rosé 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 rosé 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 rosé bio d'exception.

Informations

Alcool : 12,5 % VOL
Cépages : Grenache, Bourboulenc et Vermentino
Appellation / Classement : AOC Côtes de Provence
Engagement environnemental : Bio
Disponibilité : 75 cl, 150 cl, 300 cl.