

ROSÉ LEOS CUVÉE AUGUSTA 2024

Vin rosé d'exception



L'équilibre, la finesse et la bonne persistance aromatique de ce rosé Côtes de Provence, 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 Côtes de Provence provient de son assemblage typiquement provençal entre le Grenache qui lui offre une belle structure, de la rondeur et de beaux arômes de fruits rouges, le Rolle qui apporte fraîcheur et notes d'agrumes et le Cinsault avec sa touche délicate et veloutée. Un vin élégant au très bel équilibre entre la fraîcheur et le fruit, fidèle au terroir provençal.

Note dégustation

Élégante robe d'un délicat rose pâle typique de la Provence, aux reflets brillants. Très raffiné et d'une remarquable fraîcheur, le nez offre un superbe bouquet aromatique mêlant des notes de fleurs blanches, de fruits rouges et de fruits à chair blanche. Parfaitement équilibrée entre beaucoup de fraîcheur et un très beau gras soutenu par une belle acidité, la bouche offre une texture soyeuse, ronde et suave, des arômes gourmands et une fine tension. Un vin provençal tout en élégance, particulièrement fin et 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 d'exception.

Informations

Alcool : 12,5 % VOL

Cépages : Grenache, Cinsault et Rolle

Appellation / Classement : AOC Côtes de Provence

Disponibilité : 75 cl, 150 cl, 300 cl

