



ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2022

Vin rosé d'exception / Bio



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» 2022 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. C'est aussi le résultat d'un subtil assemblage entre la fraîcheur naturelle qu'offre le Ventoux, l'aromatique précis et élégant du Luberon et la concentration et la richesse des Alpilles.

Goût / Dégustation

La couleur pâle «pétale de rose» offre une belle brillance. Le premier nez est séduisant, sur des notes très florales et de fruits à chair blanche. La bouche est ample avec beaucoup de rondeur. L'attaque est franche, une belle longueur en bouche s'installe et laisse une agréable persistance aromatique.

Accords gastronomiques

Le rosé LEOS est un rosé de gastronomie qui peut se boire en apéritif et pendant les repas ou son accord entre fraîcheur et rondeur se marie parfaitement avec des plats d'exception.

En entrée, vous apprécierez la cuvée AUGUSTA 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.

En fin de repas, elle se marie très bien avec des fromages comme les chèvres (avec bien entendu un filet d'huile d'olive H DE LEOS !), les sorbets et la plupart des desserts aux fruits.

Un conseil pour vivre une expérience rare : buvez 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 2022 a été créé par les équipes du DOMAINE DE LEOS (Patrick BRUEL) et celles de MAISON & DOMAINE 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 techniques

Alcool : 12,5 % VOL

Cépages : Grenache, Bourboulenc et Vermentino

Appellation / Classement : IGP Méditerranée

Engagement environnement : Bio

Engagement responsable : une refonte complète du design de la bouteille a été faite pour ce millésime avec la volonté d'alléger considérablement le poids du verre tout en créant un design alliant légèreté et élégance.

Bouteilles en verre / 75 cl et 150 cl (Magnum)

