

ROSÉ LEOS CUVÉE AUGUSTA 2023

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» 2023 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 or rose limpide aux reflets brillants. Très raffiné et tout en fraîcheur, le nez dévoile un séduisant bouquet aromatique mêlant délicatement des notes florales (iris bleu, muguet), d'agrumes (orange sanguine) et de petits fruits rouges croquants (groseille, cranberry). La bouche s'ouvre sur une attaque franche avec une belle tension et de la fraîcheur qui viennent parfaitement équilibrer sa texture ronde et soyeuse avec de superbes arômes de fruits rouges qui évoluent vers des notes de mûre, de kumquat et de mandarine. La finale, tout en longueur, est douce et soyeuse et prolonge avec délice ces arômes délicats.

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» 2023 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» 2023 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 : IGP Méditerranée

Engagement environnemental : Bio, bouteille allégée.

Disponibilité : 75 cl, 150 cl, 300 cl.

