



Cuvée Augusta Rosé

Méditerranée IGP, Domaine de Leos

Rosé bio de Provence

Beschreibung:

Le caractère du Leos Rosé, Cuvée Augusta, résulte d'un fin mélange de grenache qui donne au vin une belle structure et des arômes, de bouboulenc qui le comble de plénitude et de vermentino qui l'arrondit avec sa vivacité.

Degustationsnotiz:

Rose clair aux délicats reflets grenat. Bouquet fruité rappelant les framboises et les groseilles rouges, avec des touches de monarde et de pêche. Palais juteux, d'un bel équilibre entre les fruits rouges, la douceur onctueuse et la fraîcheur délicatement épicée, caractère et joie de vivre dans un parfait mariage, il développe constamment de nouveaux arômes, mandarines et roses, vivifiant et juteux jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine de Leos

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Grenache, Bouboulenc, Vermentino

Artikelnummer: 1255022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Augusta Rosé

Méditerranée IGP
Domaine de Leos

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Grenache, Bourboulenc, Vermentino
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés