



2022 Cuvée Augusta Rosé

Méditerranée IGP, Domaine de Leos

Rosé de Provence biologique

Descrizione del vino:

Il carattere di Leos Rosé, Cuvée Augusta, è il risultato di un raffinato assemblaggio di Grenache, che conferisce al vino la sua struttura e i suoi aromi, Bourboulenc, che lo riempie di pienezza, e Vermentino, che lo completa con la sua vivacità.

Nota di degustazione:

Rosa chiaro con delicati riflessi granati. Bouquet fruttato che ricorda i lamponi e il ribes rosso, con note di monarda e pesca. Palato succoso, con un fine equilibrio tra frutta rossa, dolcezza untuosa e freschezza delicatamente speziata, carattere e gioia di vivere in perfetta armonia, sviluppa costantemente nuovi aromi, mandarini e rose, tonificante e succoso fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Provenza

Produttore:

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Grenache, Bourboulenc, Vermentino

Numero di articolo: 1255022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Augusta Rosé

Méditerranée IGP
Domaine de Leos

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Grenache, Bourboulenc, Vermentino
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi