

C h â t e a u
Léoube
+ B

Communiqué Printemps/Été 2014



Fruits de la magie d'un terroir !

Huiles d'olive du Château Léoube



Au gré des assemblages des variétés, Romain Ott, créateur des vins du Château Léoube, compose aussi les deux huiles du domaine :

Premium,

le grand cru du Château Léoube.

Cette huile ardente, parfumée, résultat d'une cueillette d'olives tournantes à l'automne, évoque le goût de Toscane. Les variétés Aglandau, Bouteillan, Cayon, Pendolino et Frantoïo composent son assemblage. D'une fraîcheur enjôleuse, cette huile se déguste crue sur un morceau de pain ou pour apporter la touche finale à une recette presque accomplie.

Bouteille 25 cl : 12,60 € • 50 cl : 22,50 € • 75 cl : 32,80 €



Azur,

pour un fruité persistant même à chaud.

Cet assemblage de variétés provençales révèle un nectar d'une belle douceur et d'un fruité débordant de générosité. Des notes de noix verte et d'artichaut résistent à la cuisson. C'est donc l'huile d'olive des usages à chaud pour saisir une viande, rôtir un poisson ou parfumer des légumes au four.

Bouteille 50 cl : 20,80 € • Bidon 25 cl : 9,90 € • Bidon 11 : 32 €



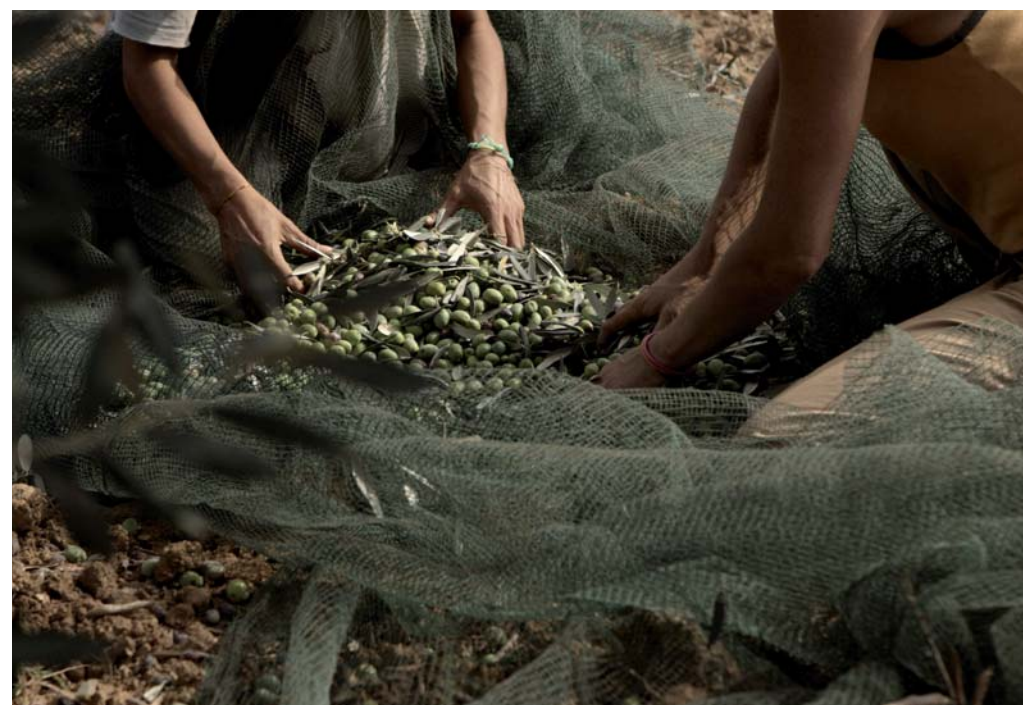
Les huiles d'olives Premium et Azur du Château Léoube expriment la générosité d'un terroir unique, la force d'un paysage enchanteur et le charme du climat provençal.

Les produits d'exception ne sont pas le fruit du hasard. L'huile d'olive du Château Léoube puise force et lumière dans l'unicité d'un terroir magique. C'est d'abord par l'émotion ressentie en visitant ce verger d'oliviers inscrit dans un paysage époustouflant que l'on comprend mieux le goût exceptionnel de cette huile d'olive. Il y a la mer, la puissance des vents, les parfums mêlés de pin, de garrigue, de figes mûres et de jasmin en fleurs. Les émotions sont plus fortes que les mots.

Sous le regard des îles d'Hyères au loin, le Cap Bénat, théâtre naturel protégé, accueille la mise en scène d'une huile d'olive, fruitée et généreuse, concentrée sur ses saveurs plurielles, subtile exégèse de la symbiose entre l'arbre, la terre, le ciel, le soleil et la mer.

Le Château Léoube déploie ses 560 hectares au long de quatre kilomètres de côte. Sur 21 hectares, les oliviers retrouvent leur place dans l'histoire de ce domaine provençal. Le mélange d'un savoir-faire ancestral, du respect d'un environnement privilégié et d'un terroir de schistes plongeant presque dans la mer, permet la culture des 4700 oliviers du domaine.

Récoltées tournantes, les olives seront triturées directement avant un repos et une clarification naturelle dans les caves du domaine.





Contact Presse ♦ Catherine Sick Communication ♦ Tél. 01 46 67 63 59 ♦ contact@sick-rp.com ♦ www.sick-rp.com

Château Léoube ♦ 2387, route de Léoube ♦ 83230 Bormes-les-Mimosas ♦ Tél. 04 94 64 80 03 ♦ info@chateauleoube.com ♦ www.chateauleoube.com