

C h â t e a u  
Léoube

+

B

*La Vie en Rosé*

Rosés 2014 Côtes de Provence

L'EXCELLENCE AU SERVICE DU PLAISIR

Les amateurs de vins de Provence ne manqueront pas ce nouveau rendez-vous fixé par l'un des plus éblouissants domaines du Sud de la France. Situé en bordure de Méditerranée, face aux Îles d'Or, Château Léoube s'étend sur 4 kilomètres de littoral. Il porte tout au long de l'année une attention bienveillante à cet environnement protégé et veille avec passion sur son vignoble, pour le plus grand bonheur des amoureux de notre région.

Dans ce cadre enchanteur, terre emblématique des rosés, Romain OTT, ingénieur agronome et vigneron, travaille depuis 15 ans à la rénovation et au développement du vignoble qui couvre aujourd'hui 66 hectares. Il y produit des vins d'une grande régularité, 100% bio, en AOC Côtes de Provence et dédiés au plaisir de chaque instant : des vins structurés, subtils et audacieux issus de vignes de 20 à 25 ans d'âge cultivées dans la tradition.

Pour ce nouveau millésime, Château Léoube parvient une fois encore à atteindre le niveau qui fait la réputation du Domaine et contribue à développer, au fil des ans, une notoriété grandissante. Son style unique alliant élégance et pureté le hisse aux plus hauts sommets du raffinement.

## MILLÉSIME 2014 : DES VINS QUI TIENNENT TOUTES LEURS PROMESSES !

Tout le monde s'accorde à le dire : le millésime 2014 s'annonçait qualitatif. Après un printemps plutôt chaud et sec, souvent ressenti comme un été précoce, cette belle avance avait été rattrapée grâce à un été doux. La bonne récolte 2014 a confirmé une qualité noble et la vinification - certes délicate mais bien maîtrisée, a permis à Léoube de réaffirmer son style tout en subtilité et en délicatesse. Les acidités sont assez soutenues et les arômes déjà bien présents.

Bref, 2014 est un beau millésime qui révèle de bonnes surprises et promet de purs moments d'enchantement !



### Rosé de Léoube 2014 UN ÉQUILIBRE PARFAIT, ACCESSIBLE À TOUS...

Majoritaires, Grenache et Cinsault complétés d'une note de Syrah et de Mourvèdre donnent à ce rosé, d'une élégance discrète dans sa bouteille épurée, de belles couleurs limpides aux reflets orangés.

Au premier abord, son nez charmeur et tout en retenue, laisse éclater par la suite un nez plus expressif et frais pour déployer des arômes de pêche et de fruits rouges mélangés. L'attaque en bouche est souple et laisse s'exprimer une belle aromatique mêlée à une agréable trame d'acidité.

D'une bonne vivacité au final, le Rosé de Léoube, révèle une cuvée équilibrée et toute en rondeur qui ravira les papilles de tous les amateurs avertis.

À déguster entre 10 et 12 degrés  
avec des antipasti pour l'apéritif  
ou en accompagnement de poissons grillés.

Prix : 15,80€



### Secret de Léoube 2014 UNE CUVÉE DE PRESTIGE

Tout en finesse et en élégance, le Secret de Léoube 2014 joue l'harmonie et la séduction dans la modernité pour une cuvée de prestige !

Véritable rosé de gastronomie, le Secret de Léoube séduira notamment grâce à la magie de son flacon sérigraphié imaginé par la célèbre décoratrice Jacqueline Morabito.

Sa robe limpide et brillante, tissée de Grenache et de Cinsault et délicatement relevée d'une touche de Cabernet Sauvignon, accroche immédiatement le regard. Ciselée et précise, la cuvée 2014 offre un premier nez très expressif qui exalte des arômes subtils.

Son bouquet révèle un large éventail de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche, nette et dense, monte progressivement en puissance et laisse découvrir une belle acidité en fin de bouche. On adore son côté subtil et précis dont la complexité rappelle que l'on est en présence d'un rosé digne des plus grandes tables.

À déguster entre 10 et 12 degrés avec un homard à la plancha ou un thon grillé.

Prix : 22€

## CHÂTEAU LÉOUBE

2387, route de Léoube,  
83230 Bormes-Les-Mimosas,  
France

Tel +33 (0)4 94 64 80 03

Fax +33 (0)4 94 71 75 40

Email [info@chateauleoube.com](mailto:info@chateauleoube.com)

