



Sélection Augusta 2021

Sélection d'un rosé d'exception proposé par les équipes du Domaine de Leos

Sélectionné par les équipes du Domaine de Leos et produit en quantité limitée, ce rosé très élégant et harmonieux, à la robe très pale et au nez frais et intense est un rosé à la fois de repas et d'apéritif.



Accords gastronomiques / Gouts

Les sommeliers nous disent que sa fraîcheur et sa rondeur destinent la Sélection Augusta à des moments de partage entre amis, à la fois en apéritif et pendant les repas ; un accord parfait avec des produits de qualités, des légumes frais ou des salades fraîches, ou encore servi sur la table à côté d'un grill pour qu'il accompagne vos poissons ou vos viandes pour une soirée entre amis. En fin de repas, il se mariera très bien avec certains fromages comme les chèvres (avec bien entendu un filet d'huile d'olive H de Leos "fruité vert" !), les sorbets et la plupart des desserts aux fruits (figue, melon, pêche, fraise, clémentine ...).

Un conseil pour vivre une expérience rare : marier la Sélection Augusta avec un chèvre enduit du confit de thym sauvage du Domaine de Leos... une explosion de saveurs !!

Ancré dans la philosophie du Domaine de Leos, c'est un vin plaisir et naturel qui vous permet de célébrer de vrais moments de partage culinaire ou humain.

À boire de préférence entre 8°C et 11°C.



Producteur

Sélectionné par les équipes du Domaine de Leos, ce rosé est issu d'un assemblage de cuvées d'exception de notre région. Comme les huiles d'olives, les confitures, le miel ou les produits cosmétiques (qui utilisent L'Huile H et des extraits de feuilles d'oliviers), la Sélection Augusta porte les valeurs que le propriétaire et les équipes du Domaine de Leos défendent et partagent avec leurs clientèles, leurs salariés et les acteurs de leur territoire : la recherche de l'excellence, la passion, le plaisir, la naturalité, la bienveillance, la proximité et la citoyenneté.



Informations Techniques

Alcool

13% VOL.

Cépages

Grenache, Syrah, et Rolle.

Terroir

Issus des vignes de notre région, la Sélection Augusta rassemble toutes les caractéristiques des terres du Vaucluse et du Luberon : terre sablonneuse, calcaire et légère, écarts de températures plus larges que le reste de la Provence avec des nuits plus fraîches (favorise la lente maturation des vins), plantations des vignes en pente douce et sur des petits plateaux, larges vallées entourées de massifs, présence régulière du mistral (qui assainie le vignoble), saisonnalité de pluie marquée mais pluviométrie totale limitée.

Récolte

Réalisée en septembre 2021.

Vinification

Vinifiée à la cave du Luberon par Vincent André en lien avec Marie Barbé, œnologue et directrice du Domaine de Leos, la Sélection Augusta 2021 a été produite en quantité limitée.

A l'image de la cuvée Augusta, la vinification de la Sélection Augusta s'est inscrite dans une recherche permanente d'excellence, tant en termes de réception à la cave, d'égrappage, de foulage ou de pressoir que de fermentation alcoolique (à basse température), d'élevage, de filtration, de soutirage des jus ou de préparation pour la mise en bouteille. Tout au long du processus de vinification le vin a été protégé vis-à-vis de l'oxygène avec de l'azote gazeux afin de limiter l'oxydation.

Le vin a été "soutiré" et mis en bouteille en Avril 2022.

Appellation / Classement

Non classé / Vins de France (VSIG).

« Producteur artisan de qualité », membre du Collège Culinaire de France.





Sélection Augusta 2021

Sélection d'un rosé d'exception proposé par les équipes du Domaine de Leos

Avis d'expert / Notes de dégustation

Philippe Faure-Brac (Meilleur sommelier du monde - Rio 92 / Propriétaire du Bistrot du Sommelier / Paris)

Robe

" Un vin rosé à la robe légèrement saumonée délicatement pâle avec de jolis reflets brillants "

Nez

" Le nez est expressif net et franc marqué par un fruité acidulé qui évoque les agrumes et des fruits rouges, mais également des notes florales rappelant les fleurs du verger "

Bouche

" En bouche, c'est l'équilibre entre la fraîcheur et l'ampleur qui est le plus marquant. La subtile salinité en finale apportant une dimension désaltérante et bienvenue "

Perception finale

" Un vin idéal à servir en compagnie d'une terrine de rouget ou de volaille, d'un poisson méditerranéen grillé au thym, d'un plateau de fromage de chèvre et même avec un dessert comme une soupe de pêche aux groseilles "

Xavier Thuizat (Chef Sommelier du restaurant l'Ecrin / Hôtel de Crillon, Rosewood Hotel / 1 étoile Michelin / Chef : Boris Campanella)

Robe

" Jolie couleur rose peau de pêche "

Nez

"]...[fait preuve d'une grande délicatesse]...[L'aspect floral type acacia ainsi que les fruits blancs, type muscat frais dominant]...[, il est néanmoins complété par un aspect épicé comme le poivre blanc qui lui confère beaucoup de gourmandise "

Bouche

"]...[d'une grande fraîcheur]...[le registre aromatique s'accorde avec celui du nez. Le tactile salin est remarquable ; il propose un aspect sapide et minéral qui lui donne une allonge en bouche et une énergie formidable "

Perception finale

" Très beau vin de gastronomie qui appelle l'assiette "

Matthias Meynard (Chef sommelier du restaurant La Scène / 2 étoiles Michelin / Chef : Stéphanie Le Quellec)

Nez

"]...[très épanoui. District de fruits blancs (pêche, abricots) "

Bouche

" Bouche vive qui nous emmène tout de suite sur une texture assez ample "

Perception finale

" Belle finale sur la fraîcheur. Très prometteur "

Camille Duparchy (Cheffe sommelière des restaurants Noto & Rural / Chef : Marc Veyrat)

Robe

" ... Saumoné très claire, encore trouble [*ndl : Dégustation en primeur, vin non filtré] "*

Nez

" Attaque bien franche, sur le fruit croquant, petit côté perlant. Saveurs d'agrumes bien présentes (saveurs pamplemousse, citron, litchi...) "

Bouche

" En milieu de bouche, légère amertume tapisse le palais "

Perception finale

" En finale, salinité bien présente et jolie persistance aromatique "



Sélection Augusta 2021

Sélection d'un rosé d'exception proposé par les équipes du Domaine de Leos

Marie Barbé (Œnologue / Directrice de l'exploitation du Domaine de Leos)

Robe

" Très pâle, couleur pêche claire ... invite à la dégustation "

Nez

" Exprime un mélange délicat d'arômes d'agrumes et d'abricot. Un premier nez intense qui se développe avec l'agitation "

Bouche

" Avec une attaque franche, c'est un vin qui bénéficie d'une trame précise entre fraîcheur et gourmandise. La finale possède une aromatique intense sur des notes d'agrumes, qui laisse une grande sensation de fraîcheur "

Perception finale

" C'est un vin précis, d'une harmonie recherchée qui vous fera l'apprécier, de la mise en bouche à la finale "

Vincent André (Œnologue, Directeur de la Cave du Luberon)

Robe

" Très pâle avec des reflets bleutés "

Nez

" Fin et parfumé avec des senteurs de fruits du soleil de type agrumes : clémentine, pamplemousse, kumquat. On est sur des parfums acidulés apportant une tenue, une persistance importante des arômes "

Bouche

" Ferme, précise et pleine de fraîcheur. On a un bel équilibre en bouche et l'aromatique agrume toujours aussi intense se mélange délicatement avec des notes de petits fruits rouges acidulés (groseille, etc....) "

Perception finale

" L'ensemble est très harmonieux et cohérent du visuel à la finale en bouche. On est sur un vin frais, précis avec beaucoup d'élégance, un voyage sur des terres d'agrumes !!! "