



ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2022

Vin rosé d'exception / Bio / Noté 91/100 Pts (DECANTER)



L'équilibre, la finesse et la bonne persistance aromatique de ce rosé bio, ainsi que son design alliant légèreté et élégance, le destine en priorité à des amateurs de grands rosés, pour l'apéritif et le repas.



Caractère

Le caractère du rosé LEOS « Cuvée Augusta » 2022 provient du fin dosage entre le Grenache qui donne une belle assise à la structure et l'aromatique, le Bourboulenc qui apporte du gras et le Vermentino qui vient donner du « peps » et offre une belle finale fraîche. C'est aussi le résultat d'un subtil assemblage entre la fraîcheur naturelle qu'offre le Ventoux, l'aromatique précis et élégant du Luberon et la concentration et la richesse des Alpilles.

Goût / Dégustation

La couleur pâle "pétale de rose" offre une belle brillance. Le premier nez est séduisant, sur des notes très florales et de fruits à chair blanche. La bouche est ample avec beaucoup de rondeur. L'attaque est franche, une belle longueur en bouche s'installe et laisse une agréable persistance aromatique.

Accords gastronomiques

Noté 91/100 points par le guide DECANTER, le rosé LEOS est un rosé de gastronomie qui peut se boire en apéritif et pendant les repas ou son parfait accord entre fraîcheur et rondeur se marie parfaitement avec des plats d'exception.

En entrée vous apprécierez la cuvée AUGUSTA par exemple avec une salade de tomate, un ceviche ou un carpaccio de bœuf. Elle est parfaite en général avec la plupart des plats méditerranéens et plus particulièrement avec les viandes blanches et les produits de la mer.

En fin de repas, elle se marie très bien avec des fromages comme les chèvres (avec bien entendu un filet d'huile d'olive H DE LEOS !), les sorbets et la plupart des desserts aux fruits.

Notre petit coup de cœur : un verre de LEOS accompagné d'un chèvre enduit du confit de thym sauvage du domaine. Une explosion de saveurs !

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



Producteur

Le rosé LEOS cuvée Augusta 2022 a été créé par les équipes du DOMAINE DE LEOS (propriétaire Patrick BRUEL) et celles de MAISON & DOMAINES LES ALEXANDRINS (Nicolas JABOULET) en s'inspirant de ses grands vins blancs de l'Hermitage. Leur volonté commune de rechercher l'excellence, leur goût partagé pour un rosé de gastronomie, leur passion pour les terroirs et leur engagement fort pour une économie plus vertueuse les ont réunis et leur ont permis de mettre en commun leur savoir-faire pour élaborer ce rosé bio d'exception.



Informations techniques

Alcool : 12.5% VOL

Cépages : Grenache, Bourboulenc et Vermentino

Appellation / Classement : IGP Méditerranée

Engagement environnemental : Bio

Engagement responsable : une refonte complète du design de la bouteille a été faite pour ce millésime avec la volonté d'alléger considérablement le poids du verre tout en créant un design alliant légèreté et élégance.



Bouteilles en verre / 75 cl et 150 cl (Magnum)



ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2022

Vin rosé d'exception / Bio / Noté 91/100 Pts (DECANTER)



TEMOIGNAGES D'EXPERTS (guides spécialisés, sommeliers, œnologues, grands chefs, ...)

ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2022

Antoine Pétrus

« Nicolas Jaboulet & Patrick Bruel signent, et ce dès leur premier millésime, un rosé savoureux et suave, prédestiné à la belle gastronomie. Style de choix pour un rosé de goût, bien en forme.

Si l'exercice est très couru de produire un rosé digne de ce nom, les succès ne sont pas toujours heureux. Le rosé mérite pourtant toutes les attentions à la vigne puis en cave avant d'être apprécié comme tout grand vin qu'il soit.

La cuvée Augusta Rosée, née sous les auspices de l'attachant millésime 2022, au domaine Leos est une des réussites majeures en IGP Méditerranée.

En bon élève trustant les premières places, Augusta offre les qualificatifs d'un rosé exemplaire à savoir :

Une vraie diversité de parfums (encens, orange sanguine et poivre blanc), bien loin de ceux variétaux.

Une multiplicité de textures conjuguant une approche élancée et une chair tannique très fine.

Et enfin, comme pour tout grand vin, une persistance aromatique qui imprègne les sens.

De beaux moments de table lui tendent les bras et sont autant de promesses de saveurs marquées.

On le rapprochera bien volontiers, en le servant carafé avec des rougets en escabèche relevés de safran, une pièce de bœuf maturée, marinée puis laquée avec un peu de pulpe de tomates ou un Chèvre du Rove et confit d'oignon doux lui réserveront également le meilleur accueil."

Elizabeth Gabay (World's foremost Rosé expert, writer and consultant. Author of "Rosé : Understanding the Pink Wine Revolution" Rosés of Southern France, and articles on rosé in Decanter, The Drinks Business, The Buyer, SevenFiftyDaily, Meiningers and more)

« Served cold from the ice bucket, this wine initially appeared simple with fruity strawberry bonbon and fresh leafy notes ; long, fresh and mineral with a gently phenolic finish. But wow ! As the wine warmed up in the glass, all of the floral, rich and creamy notes typical of Bourboulenc filled out the palate, balanced by the freshness of the Rolle and the red fruit of the Grenache, creating an altogether characterful rosé. »

Elizabeth Gabay MW

Decanter

Nicolas JABOULET (Propriétaire Maison & Domaine Les Alexandrins)

Le rosé LEOS cuvée Augusta 2022, nous l'avons imaginé comme un vin blanc avec un subtil équilibre entre acidité et gras.

DOMAINE DE LEOS / WWW.DOMAINELEOS.COM / ROUTE D'APT_84800 - ISLE SUR LA SORGUE



ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2022

Vin rosé d'exception / Bio / Noté 91/100 Pts (DECANTER)



La couleur pétale de rose est très engageante. Au nez, une fraîcheur élégante se dégage. Un parfum de notes florales rappelle la présence importante de cépage blanc dans l'assemblage.

En bouche, l'attaque est franche et raffinée. La finale est longue, persistante et toujours sur son équilibre entre fraîcheur et rondeur.

LEOS se déguste bien évidemment à l'apéritif mais ce vin au caractère bien affirmé, accompagnera des plats aux saveurs méditerranéennes.

Marie BARBE (Œnologue, directrice de l'exploitation, Domaine de Leos)

La robe du rosé Cuvée Augusta 2022 est brillante avec une couleur aux reflets rose pâle, très douce. Le premier nez est intense sur des notes florales, et à l'agitation il développe une grande complexité avec des notes de fruits blancs comme de la pêche, toujours accompagné de ces notes florales. La bouche a une attaque franche et ample, et le vin se développe ensuite tout en rondeur. La finale est fraîche, grâce au subtil assemblage avec le Rolle, et avec une agréable persistance.

Ce vin est non seulement agréable avec des plats frais et léger comme des salades, ou même en apéritif, mais grâce à sa structure en bouche il s'accordera aussi parfaitement avec des poissons ou viandes au grill cet été !

Jean Marc LEGLEY (Formateur A L'ECOLE DES CHEFS)

Robe rose clair. Nez floral, fruits blanc (pêche), nez délicat. Attaque souple, beau gras, belle longueur.

Carlos CLAEYSSEN (Sommelier conseil, agent en vin et spiritueux)

D'une robe pâle avec une belle brillance. D'un nez floral avec des notes de fruits à noyaux avec un léger Arome d'anis étoilé. En bouche une attaque vive suivie d'une belle rondeur avec les fruits qui reviennent

Finale fine et délicate. Je vois bien ce vin sur un carpaccio de St Jacques ou de langoustines.

Benjamin HOLVOËT (Sommelier et caviste, Les Vins Gourmands)

Jolie couleur rose pâle, légère, limpide et brillante. Le nez est très charmeur, floral, petits fruits rouges et agrumes méditerranéen. La bouche est nette, droite et persistante. On retrouve les arômes du nez avec une belle rondeur, persistante. Une bonne acidité donne de la fraîcheur plutôt que de la lourdeur. Belle complexité.

Gilles LEHON (Restaurateur)

Robe très claire, translucide. Nez fruité blanc, bonbon anglais, mentholé, complexe. Bouche : fruits blancs avec du gras. Finale fraîche, belle longueur.

Betty DELERUE (Propriétaire de L'Apéro bistrot - L'Aperero Resto chez Betty)

Belle brillance. Rosé assez clair. 1^{er} nez assez vif, floral, flatteur. Belle attaque. Bouche attaque franche. Belle découverte.

ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2021

Philippe FAURE-BRAC (Meilleur sommelier du monde - Rio 92 / Propriétaire du Bistrot du Sommelier / Paris)

Un vin rosé d'une couleur rose pâle éclatante et brillante. Le nez est intense aromatique et séducteur. On discerne avec beaucoup de plaisir des parfums de pêche de vigne, de fruits rouges et des notes délicates d'agrumes et de plantes aromatiques. La bouche est franche à la fois gourmande et fraîche comme les rayons du soleil sur la cascade. Il y a de l'ampleur et de la générosité équilibré par un bel acidulé. De beaux accords en perspective avec des poissons crus marinés, de délicates salades aromatisées à l'huile de Leos et agrémentées de quelques fromages de chèvre du Luberon par exemple.

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

Jolie couleur rose peau de pêche. Nez ouvert, aromatique et intense. La pêche ainsi que le registre exotique dominant. La bouche est fraîche et très digeste. C'est un vin d'une grande efficacité, remarquable de fraîcheur et de spontanéité.

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

Nez très plaisant, net. Bouche généreuse, suave ; doté d'une belle fraîcheur. Une très belle gourmandise à marier avec des accords assez subtils : poisson à chair noble / gras. Similitude avec l'aromatique de certains sakés !



ROSE LEOS CUVÉE AUGUSTA 2022

Vin rosé d'exception / Bio / Noté 91/100 Pts (DECANTER)



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

Robe rose saumoné, toujours bien claire comme la Sélection Augusta 2021 mais cette fois, la robe est bien limpide. Au premier nez, arôme de fruits rouges très gourmand, (fraise bien mûre). [...]. En bouche très agréable, avec un vin soyeux qui prend la totalité de la bouche. Les saveurs en bouche confirment ce qu'on avait au nez : belle salinité et amertume légère ; et équilibre en fin de bouche.

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

Élégante robe rose pâle, avec des teintes violacées de couleur pétale de rose, avec de beaux reflets bleutés. Le premier nez est intense avec des arômes de fruits frais aussi bien framboise que des fruits à chair blanche (pêche). Après agitation ce sont des arômes d'agrumes, pamplemousse, citron, qui se développent et apportent dès le nez une belle fraîcheur et complexité. L'attaque en bouche est ronde, pleine de gourmandise. On retrouve ce subtil mélange de pêche, et de petits fruits rouges acidulés, framboise. Ensuite le vin développe une belle acidité apportant de la fraîcheur et de la longueur sur des notes en finale d'agrumes comme au nez.

C'est un vin délicat et élégant par sa rondeur et sa suavité et d'une grande fraîcheur, le tout en parfaite harmonie.