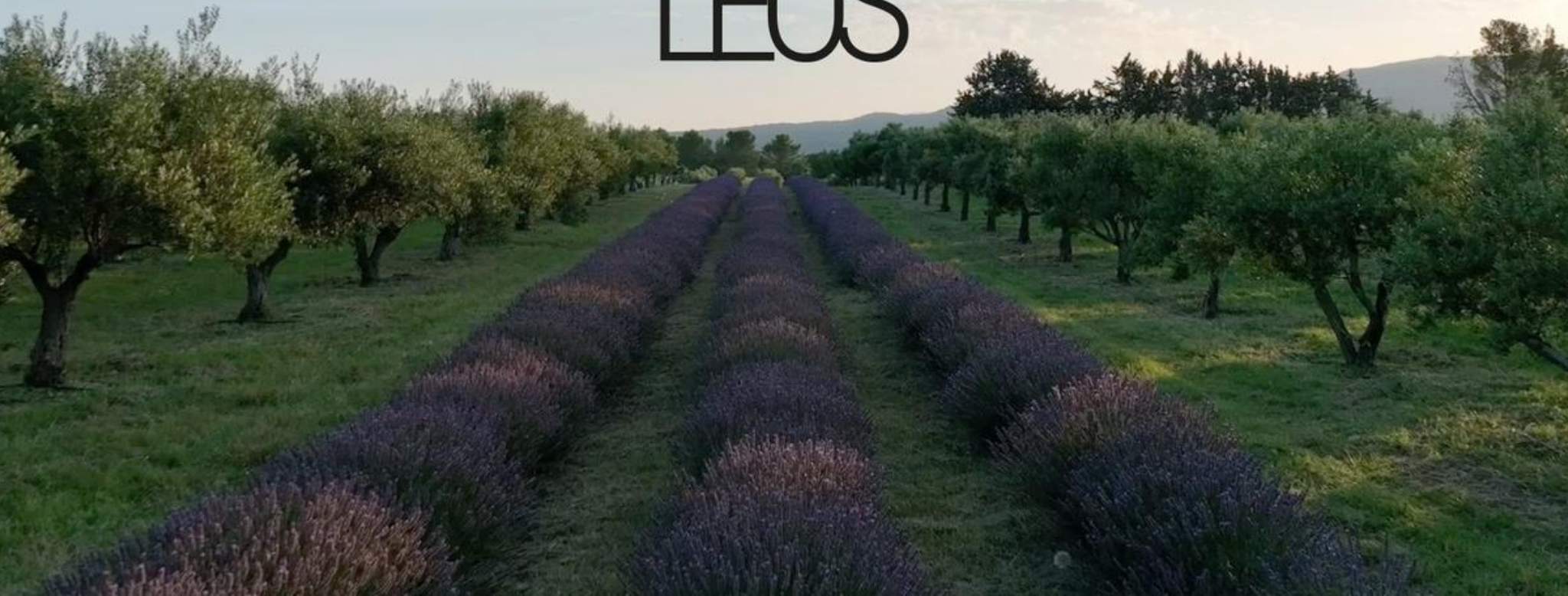




# DOMAINE DE LEOS





# SOURCE NATURELLE D'EXCELLENCE



Bénéficiant d'un biotope naturel sauvegardé exceptionnel à L'Isle-sur-la-Sorgue, au carrefour du Luberon, du Mont Ventoux et des Alpilles, le Domaine de Leos est porteur du rêve singulier de promouvoir en Provence un nouvel art de vivre à la française à travers la création de produits remarquables par leur qualité, leur singularité et leur engagement environnemental et sociétal.

En 15 ans, son propriétaire, Patrick Bruel, a entrepris un travail considérable de restructuration, de plantation et de protection de ce terroir singulier de 40 ha. Aujourd'hui le Domaine de Leos crée des produits d'exception qui s'inscrivent dans l'authenticité et la naturalité pour retrouver l'essence des matières, des goûts et des savoir-faire...



HUILES  
D'OLIVE

VINS



Des produits d'exception qui racontent la Provence...

CONFITURES & CONFIT

MIELS



# Plébiscités par les plus grands chefs, des experts renommés et les médias

J'ai goûté cette huile et ce fut un grand moment de bonheur. Un terroir extraordinaire, des variétés d'olives soigneusement sélectionnées et récoltées, les savoir-faire de l'assemblage et de l'extraction : Patrick Bruel a décidé de viser l'excellence. Et il a réussi !

Alain **DUCASSE**

C'est une huile très parfumée, saveurs végétales très marquées (pissenlit), léger goût de thym frais, poivrée voire pimentée en fin de bouche ... j'ai assaisonné une salade, c'était parfait sans sel, sans poivre, juste nature.  
Excellent produit !

Guy **SAVOY**

Long, fresh and mineral with a gently phenolic finish. But wow ! As the wine warmed up in the glass, all 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 altogether characterful rosé

Elisabeth **GABAY** ( Guide Decanter )

Elle est «fantastique». Cet assemblage du Domaine de Leos est une prouesse

Gilles **GOUJON**

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.

Antoine **PETRUS**

L'huile originelle H du Domaine de Leos est une huile rare d'une remarquable intensité.

Philippe **FAURE-BRAC** / Meilleur sommelier du monde ( 92 )

Un subtil équilibre en acidité et en gras. Une véritable réussite.

**PARIS MATCH**

Parmi ces trésors, on trouve des huiles d'olive vierges extra, des vins raffinés, des truffes et du miel.

**MARIE FRANCE**

Il est des produits qui vous enchantent dès le premier regard, ou comme ici, dès que les premières effluves s'échappent de la Bouteille,

**ELLE à table**





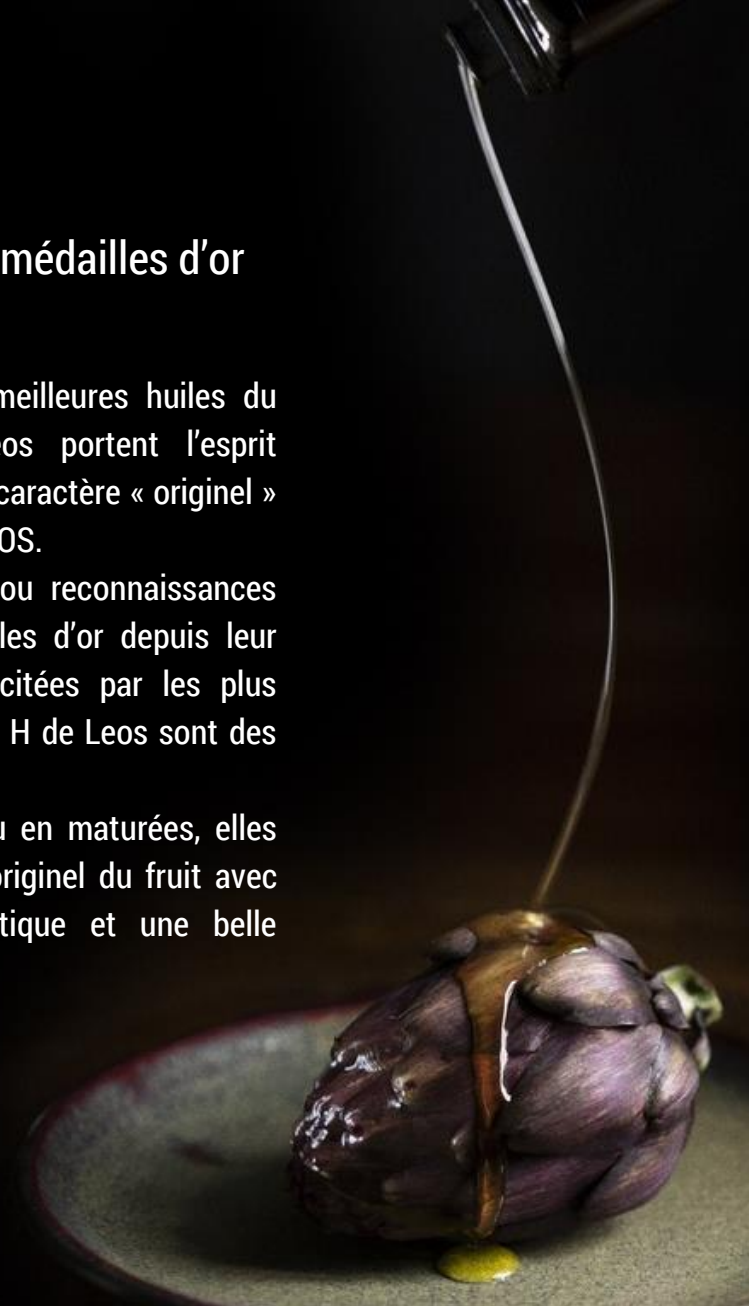
## H DE LEOS

Les huiles d'olive aux 25 médailles d'or

Élus régulièrement parmi les meilleures huiles du monde, les huiles H de Leos portent l'esprit d'excellence, l'authenticité et le caractère « originel » des produits du DOMAINE DE LEOS.

Multimédailles (60 médailles ou reconnaissances internationales dont 25 médailles d'or depuis leur lancement en 2017) et plébiscitées par les plus grands chefs français les huiles H de Leos sont des produits d'exception.

En fruité vert, en fruité mûr ou en maturées, elles cherchent à retrouver le goût originel du fruit avec une grande puissance aromatique et une belle longueur en bouche.



## C DE LEOS

Le goût singulier de confitures d'exception  
au thym sauvage  
ou à la lavande...

Artisanales et cuites au chaudron, élaborées sans conservateurs et sans colorants, nos confitures C de Leos se caractérisent par leur teneur en fruit très élevée (69% à 75%) et le goût unique du mariage réussi entre chaque fruit et le thym sauvage ou la lavande, récoltées à la main et en pleine floraison, sur le plateau du domaine.

Notre gamme se compose de 6 confitures extra à l'Abricot de Provence, la Fraise de Carpentras, la Framboise, la Myrtille et la Clémentine de Corse au thym sauvage ou à la lavande du domaine.

Toutes nos confitures sont pasteurisées, ce qui leur confère une durée de conservation de 3 ans.







## C DE LEOS

Confit au thym sauvage, adoubé  
par les grands chefs et les fins gourmets...

Ce confit artisanal, cuit au chaudron, se présente sous la forme d'une gelée qui se distingue par sa puissance aromatique et son gout « originel » de thym sauvage. Produit 100% naturel, il est élaboré sans conservateurs et sans colorants à partir de pectine de fruits locale et du thym du domaine ( récolté en pleine floraison à la main ).

Produit phare pour beaucoup de nos clients, artisans fromagers et épicerie fines, il est également adoubé par de très nombreux grands chefs qui l'utilisent traditionnellement sur des poissons et des viandes (sortie du four) ainsi qu'en accompagnement de fromages ou de foie gras.





## M DE LEOS

Des miels crémeux  
au goût unique...

Les miels crémeux M de LEOS sont des miels d'exception aromatiques et savoureux qui offrent une très belle qualité gustative avec une saveur particulière saluée par la presse, nos amis chefs et les consommateurs.

Miel de lavande, de lavande fine ou de fleurs, ils se caractérisent par un goût « originel » avec des arômes délicats, très fruités et une belle longueur en bouche.







## LEOS CUVÉE AUGUSTA

Un rosé de gastronomie adoubé  
par les plus grands chefs  
et sommeliers

Créé en association avec Nicolas Jaboulet, ce rosé de gastronomie a été salué dès son lancement en 2023 par des journalistes gastronomiques et des sommeliers référents (Philippe Faure-Brac, Antoine Petrus, Elisabeth Gabay, Alain Lebel...). Il a obtenu un classement remarquable dans le guide Decanter (91/100) et le magazine Bacchus (élu « vin rosé de l'année »).

En 2024, un LEOS Cuvée Augusta blanc vient agrandir la famille.







## COFFRET CADEAU LEOS

Une large gamme  
de luxueux coffrets  
pour offrir et partager  
des moments d'exception...

Des « produits-plaisirs » 100% Provence,  
des « produits-amis », bons pour la planète  
mais aussi des « produits-cadeaux »  
invitant à la découverte et au partage.



Des réalisations prestigieuses  
programmées dans le Domaine...





Des équipements de haut de gamme  
pour créer des produits d'exception...





**VIDÉO DE PRÉSENTATION  
DU DOMAINE DE LEOS**





DOMAINE DE  
LEOS

Source Naturelle d'excellence

[www.domainedeleos.com](http://www.domainedeleos.com)