



YVES LECCIA

# BIANCU GENTILE BLANC

IGP île de beauté 2014

Avec la cuvée Biancu Gentile, Yves Leccia remet en scène depuis maintenant 4 millésimes, le cépage autochtone éponyme, oublié pendant de nombreuses années.

## LE VIGNOBLE

Cette cuvée gourmande 100% Biancu Gentile provient de vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Plantées sur des coteaux exposés au Sud-Ouest, elles puisent dans un sol argilo-calcaire sur socle schisteux au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le Cap Corse. Elles bénéficient ainsi d'un microclimat dû à l'influence maritime du Golfe de St Florent, très propice à une bonne maturité et à l'éloignement des maladies. Cultivées, labourées et déchaussées de façon traditionnelle, les racines des vignes sont contraintes de plonger dans le sol pour en tirer le meilleur. Les vignes de cette parcelle, comme l'ensemble du domaine, sont actuellement en conversion en agriculture biologique.

## VINIFICATION

- DENSITÉ : 4000 pieds/hectare
- VINIFICATION : pressurage de la vendange entière. Débourageage au froid à 8°C pendant 24 heures, collage sur moût.
- FERMENTATION : en cuve inox, thermo-réglée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Pas de FML
- ELEVAGE : 6 mois en cuve inox

## DÉGUSTATION

Sa robe est lumineuse et brillante, d'un beau jaune clair. Son nez est très expressif avec des notes de fleurs blanches et de miel. Sa bouche est fraîche gourmande et minérale, tendue en final.

## SUGGESTION D'ACCORD

A l'apéritif mais aussi avec un poisson grillé ou en sauce légère ou un plateau de fromages

## CÉPAGE

100% Biancu Gentile

## CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

## GARDE

Plus de 10 ans

## T° DE SERVICE

Frais entre 8° et 10°

