



YVES LECCIA

# « O BÀ ! »

IGP île de beauté 2015 | Gamme « Cépages Autochtones ».

« O Bâ ! », cuvée premium, vient s'ajouter à la gamme « Cépages Autochtones » du domaine.

Elle porte ce nom, qui signifie *papa* en corse, en hommage à mon père, Pierre-Joseph Leccia, qui m'a transmis la passion de ce métier, le savoir-faire, le goût de la précision, et la volonté de réussir ; valeurs partagées par l'ensemble des générations précédentes. *Yves Leccia-*

## LE VIGNOBLE

Les cépages qui composent cette cuvée, 1/3 minustellu, 1/3 niellucciu, 1/3 grenache, proviennent de vignes situées sur le terroir unique de Partinellone. 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 vendanges sont manuelles, les raisins sont triés et seules les grappes saines et mures sont ramassées. Les vignes de cette parcelle comme l'ensemble du domaine sont actuellement en conversion en agriculture biologique.

## VINIFICATION

- DENSITÉ : 4000 pieds/hectare
- VINIFICATION : les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox à température contrôlée entre 25°C et 30°C. Cuvaion de 15 jours, remontages fréquents. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés. Assemblage des jus de goutte et des jus de presse.
- FERMENTATION : en cuve inox, thermo-régulée, pendant 15 à 20 jours. Fin de fermentation alcoolique et malolactique avant soutirage.
- ELEVAGE : 12 mois en cuve inox

## DÉGUSTATION

2015 est un millésime solaire, très mûr ; idéal pour cette cuvée. Cette année « O Bâ » a tous les attributs d'un millésime qui peut vieillir quelques années en cave. Le niellucciu structure, le minustellu donne de la rondeur tandis que le grenache apporte le fruit.

## SUGGESTION D'ACCORD

Canette rôtie en croûte de sésame/ Ris de veau croustillant, asperges et champignons.

## CÉPAGE

1/3 minustellu et 1/3 niellucciu, 1/3 grenache

## CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

GARDE

5 à 10 ans

T° DE SERVICE

Température ambiante

