



YVES LECCIA

YL ROUGE

IGP île de beauté 2015

La gamme YL est la gamme signature d'Yves Leccia. Déclinée en rouge, blanc et rosé, elle porte l'empreinte du terroir de Partinellone associée à la patte du vigneron pour offrir des vins précis et gourmands.

DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge cerise noire. Au Nez, on retrouve des arômes gourmands de fruits rouges, framboise, cerise, petite note de réglisse. Sa Bouche est friande, très gourmande, pleine de volupté, souple, et d'une belle longueur.

LE VIGNOBLE

Cette cuvée composée de 80 % Grenache et 20% Nielluciu provient 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 et foulés, puis mis en macération en cuve inox à température contrôlée entre 25°C et 30°C pendant 12 à 15 jours. Remontage journalier d'une heure. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés. Assemblage des jus de goutte et des jus de presse.
- FERMENTATION : en cuve inox, thermo-réglée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Fin de fermentation alcoolique et FML avant soutirage.
- ELEVAGE : 12 mois en cuve inox

SUGGESTION D'ACCORD

Avec une belle côte de bœuf, un gigot d'agneau, un plateau de fromage.

CÉPAGE

80 % Grenache et 20 % Nielluciu

CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

GARDE

5 à 10 ans

T° DE SERVICE

Température ambiante

