



YVES LECCIA

PATRIMONIO

AOC Patrimonio, blanc 2014

La gamme AOC est née de la sélection de nos plus belles vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Déclinée en rouge, blanc, rosé pour l'AOC Patrimonio et blanc doux pour l'AOC Muscat du Cap Corse, cette collection porte à chaque millésime l'empreinte de son terroir : fraîcheur et minéralité qui associée à la patte du vigneron offre des vins précis et suaves.

LE VIGNOBLE

Cette cuvée, composée de 100% Vermentino, 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 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 : pressurage de la vendange entière. Débouillage 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

La robe est claire d'une belle couleur jaune paille, avec des reflets verts. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches, d'aubépine et de miel. Sa bouche est fraîche et présente une belle longueur

SUGGESTION D'ACCORD

Il accompagne à merveille les poissons cuisinés, les crustacés, les volailles le foie gras et les fromages de chèvre

CÉPAGE

100% Vermentino

CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

GARDE

15 ans et plus

T° DE SERVICE

Frais et non glacé entre 8° et 10°

