



YVES LECCIA

PATRIMONIO

AOC Patrimonio, rosé 2016

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 80% Nielluciu et 20% Grenache, 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 : légère saignée après 12 heures dans des cuves de macération destinées aux rouges. Débourage à froid à 8°C pendant 24 heures, collage sur mout.
- 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 limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs. Sa bouche est fraîche et aromatique, légèrement épicée.

SUGGESTION D'ACCORD

Il accompagne à merveille les apéritifs et barbecues de l'été.

CÉPAGE

80% Nielluciu et 20% Grenache

CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

GARDE

A boire dans les 5 ans

T° DE SERVICE

Frais et non glacé entre 8° et 10°

