



YVES LECCIA

YL C281 BLANC

IGP île de beauté 2014

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 lumineuse d'un bel or clair. Au Nez, on retrouve des beaux arômes de raisins frais. Sa bouche développe le craquant du muscat fruité sec et suave. Il accompagne un repas de l'apéritif au fromage.

LE VIGNOBLE

Cette cuvée, composée de 100 % Muscat petits grains, provient de vignes situées sur la parcelle éponyme C281, 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 : 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

SUGGESTION D'ACCORD 

Sur des poissons fumés, des asperges, des fromages de chèvre ou tout simplement à l'apéritif.

CÉPAGE 

100% Muscat petits grains

 GARDE

10 ans

CERTIFICATION 

Conversion en agriculture biologique en cours

 T° DE SERVICE

Frais entre 8° et 10°

