



YVES LECCIA

# YL ROSE

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.

## LE VIGNOBLE

Cette cuvée 100% 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 : pressurage de la vendange entière. Débourbage 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 lumineuse d'un rose très pâle. Le nez est très gourmand, on retrouve des arômes de fruits rouges. Sa Bouche est fraîche, gouléante, légèrement acidulée.

## SUGGESTION D'ACCORD

Le vin de l'été par excellence : à l'apéritif ou en accompagnement d'une cuisine méditerranéenne.

## CÉPAGE

100% Nielluciu

## GARDE

A boire dans les 2 ans

## CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

## T° DE SERVICE

Frais entre 8° et 10°

