

YVES LECCIA  
VIGNERON



DOMAINE D'E CROCE

# YVES LECCIA AOC PATRIMONIO BLANC 2012



- G É O L O G I E** ● Lieu-dit E CROCE, sol argilo-calcaire sur socle schisteux.
- M É T H O D E CULTURALE** ● Traditionnelle. Travail des sols. Amendement organique. Pas d'herbicides.
- C É P A G E** ● 100 % VERMENTINO, cépage corse traditionnel.
- D E N S I T É** ● 4000 pieds / hectare.
- R E N D E M E N T** ● 40 hl / ha.
- V E N D A N G E** ● Manuelle, tri des grappes, elles doivent être saines et mûres.
- V I N I F I C A T I O N** ● Pressurage de la vendange entière, débouillage au froid à 8° pendant 24 heures, collage sur moût.
- F E R M E N T A T I O N** ● En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Pas de FML.
- É L E V A G E** ● 6 mois en cuve inox.

## Commentaires de DÉGUSTATION

La Robe est claire, d'une belle couleur jaune paille, avec des reflets verts.

Son Nez dégage de beaux arômes floraux, de fleurs blanches, d'aubépine et de miel.

Sa Bouche présente une belle longueur, et une bonne persistance des arômes.

## Comment le BOIRE

C'est un vin qui accompagne à merveille les poissons cuisinés, les crustacés les volailles et les viandes blanches, mais aussi le foie gras et les fromages de chèvre.

Il se boit frais mais non glacé, entre 8 et 10°C.

Il se garde entre 3 et 5 ans dans une bonne cave, couché et à l'abri de la lumière.



YVES LECCIA VIGNERON

Lieu-dit Morta Piana 20232 - POGGIO D'OLETTA - Tél. 04 95 30 72 33 - leccia.yves@wanadoo.fr - www.yves-leccia.com