



YVES LECCIA AOC PATRIMONIO ROSÉ 2013



- G É O L O G I E** ● Lieux-dits E CROCE, et PARTINELONE 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 % NIELLUCIU 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** ● Légère saignée après 12 heures des cuves de macération destinées aux rouges. Débourbage à froid à 8° pendant 24 heures, collage sur mout.
- 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.

Commentaires de DÉGUSTATION

La Robe est limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle.

Son Nez est floral.

Sa Bouche présente une belle fraîcheur, avec un léger perlant.

Comment le BOIRE

C'est le complice idéal de l'été, des grands buffets froids et des barbecues.

Il se boit frais mais non glacé, à 8°.

C'est un vin qui se consomme dans les 2 ans.

