



DOMAINE D'E CROCE

# YVES LECCIA AOC PATRIMONIO ROUGE 2011



GÉOLOGIE	● Lieu-dit E CROCE, sol argilo-calcaire sur socle schisteux.
MÉTHODE CULTURALE	● Traditionnelle.
CÉPAGE	● 90 % NIELLUCIU et 10 % GRENACHE
DENSITÉ	● 4000 pieds / hectare.
RENDEMENT	● 40 hl / ha.
VENDANGE	● Manuelle, tri des grappes, elles doivent être saines et mûres.
VINIFICATION	● Les raisins sont éraflés et foulés, puis mis en cuve inox à température contrôlée entre 25° et 30°. La cuvaison dure 12 à 15 jours. Remontage journalier. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés. Assemblage des jus de goutte et des jus de presse.
FERMENTATION	En cuve inox, thermo-régulée, 15 à 20 jours environ. Fin de fermentation alcoolique et FML avant soutirages.
ÉLEVAGE	12 mois minimum en cuve inox.

## Commentaires de DÉGUSTATION

La Robe est d'un beau rouge rubis très dense, profond.

Son Nez, de beaux arômes de fruits rouges ; cassis et de fruits noirs ; mûre, légère note de réglisse...

Sa Bouche est gourmande, pleine de fruits rouges, bien structurée, légèrement tannique, d'une belle longueur.

## Comment le BOIRE

Il se marie très bien avec les viandes rouges et les gibiers, supporte merveilleusement les plats en sauce, ainsi que les beaux plateaux de fromage. Il se boit à température ambiante, ouvert 1 heure avant de préférence. Il se garde sans problème une dizaine d'années, couché à l'abri de la lumière. A carafier après une longue garde. Vieux, c'est un vin exceptionnel.



YVES LECCIA VIGNERON

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