



YVES LECCIA

Cépage

1/3 Minustellu et 1/3 Niellucciu,
1/3 GrenacheFR-BIO-01
Agriculture FRANCE

Garde

15 ans et plus



T° de service

Température ambiante



le vignoble

GÉOLOGIE :

Lieu-dit Partinelone
Sol argilo-calcaire sur socle de schistes

MÉTHODE CULTURALE :

Agriculture biologique, travail des sols
traditionnel, amendements organiques

DENSITÉ :

4000 pieds/hectare

TAILLE :

Très courte en cordons de Royat

VENDANGE :

Manuelle, tri des grappes,
elles doivent être saines et mûres.

la vinification

VINIFICATION :

Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve
inox à température contrôlée entre 25°C
et 30°C. Cuvaision de 15 jours, remon-
tages fréquents. Les raisins sont ensuite
décuvés et pressés. Assemblage des jus
de goutte et des jus de presse.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée pendant
15 à 20 jour. Fin de fermentation alcoo-
lique et malolactique avant soutirage.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve inox

DEGRÉS :

13,5%



O BÀ!

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
2018

— « O Bâ ! », nouvelle cuvée vient s'ajouter
à la gamme « Cuvées Patrimoniales » du
domaine.

Elle porte ce nom, qui signifie papa
en corse, en hommage à mon père,
Pierre-Joseph Leccia, qui m'a
transmis la passion de ce métier—.

YvesLeccia

Dégustation



2015 est un millésime
solaire, très mûr, idéal pour
cette cuvée.

Cette année « O Bâ ! »
a tous les attributs d'un
millésime qui peut vieillir
quelques années en cave.
Le niellucciu structure,
le minustellu donne de
la rondeur tandis que le
grenache apporte le fruit.

Suggestion d'accord



Canette rôtie en croûte
de sésame/ Ris de veau
croustillant, asperges et
champignons.

WWW.YVES-LECCIA.COM