



CUVÉES YL

YVES LECCIA

Cépage

100% Niellucciu  
en pressurage directFR-BIO-01  
Agriculture FRANCE

Garde

A boire dans les 2 ans



T° de service

Frais entre 8° et 10°



## 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 :

Pressurage de la vendange entière.  
Débourbage au froid à 8°C pendant 24  
heures, collage sur moût.

### FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 15 à  
20 jours environ. Pas de FML

### ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

13,5%



YL

IGP ÎLE DE BEAUTÉ  
ROSÉ 2022

La gamme YL est la gamme signature du domaine. Déclinée en blanc, rouge et rosé, elle porte l'empreinte du magnifique terroir de Partinelone et vous propose des vins précis et gourmands.

### Dégustation

*La robe est lumineuse,  
d'un beau rose très pâle.  
Le nez est très gourmand,  
on retrouve des arômes  
de fruits rouges.  
Sa bouche est fraîche,  
gouleyante, légèrement  
acidulée.*

### Suggestion d'accord

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

[WWW.YVES-LECCIA.COM](http://WWW.YVES-LECCIA.COM)