



YVES LECCIA

AOP MUSCAT DU CAP CORSE

Cépage



100 % Muscat Petits Grains



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

20 ans



T° de service



Frais et non glacé
entre 8° et 10°

le vignoble

GÉOLOGIE :

Lieu-dit Partinellone
Sol argilo-calcaire sur socle de schistes
Coteaux exposés au Sud-Ouest

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.
Macération pelliculaire de 48 heures,
égouttage et pressurage, assemblage jus
de goutte et jus de presse, débouillage
au froid.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C,
15 à 20 jours environ. Pas de fermenta-
tion malolactique. Mutage à l'alcool
neutre (96°) en cours de fermentation.

ÉLEVAGE :

24 mois en dame-jeanne au soleil

DEGRÉS :

16%

SUCRES RÉSIDUELS :

120 gr



MUSCAT DU CAP CORSE

AOC MUSCAT DU CAP CORSE

[SOLARE] 2021

Dégustation

La robe est d'une belle
couleur jaune dorée.
Au nez, on retrouve des
notes oxydatives qui lui
confèrent une nouvelle
dimension de profondeur
et complexité—

La bouche développe est
rès longue et très fraîche

Suggestion d'accord

Vin de plaisir par excel-
lence, il accompagnera
parfaitement un plateau
de fromages, un dessert
aux agrumes et chocolat,
ou se dégustera tout seul,
comme un digestif.

WWW.YVES-LECCIA.COM