



YVES LECCIA

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage



80% Muscat Petits Grains,
20% Vermentinu



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

Plus de 10 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 %



BIANCU MARINU

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

BLANC 2024

D'un subtil assemblage de Vermentinu
et de Muscat Petit Grains, Biancu
Marinu est fruité et sec.

Dégustation

La robe est lumineuse
d'un bel or clair. Au nez, on
retrouve des beaux arômes
de raisins frais. Sa bouche
développe le craquant du
muscat fruité sec et suave.
Il accompagne un repas de
l'apéritif au fromage.

Suggestion d'accord

Sur des poissons fumés,
des asperges, des risottos,
des fromages de chèvre ou
tout simplement à l'apéritif.

WWW.YVES-LECCIA.COM