



YVES LECCIA

CUVÉES E CROCE

Cépage

90% Niellucciu,
10% Grenache



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

Plus de 20 ans



T° de service

Température ambiante



le vignoble

GÉOLOGIE :

Lieu-dit E Croce
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 :

Les raisins sont éraflés et foulés, puis mis
en cuve inox à température contrôlée
entre 25°C et 30°C. 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 fermentation malolactique
avant soutirage.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve inox

DEGRÉS :

13,5%



E CROCE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
ROUGE 2022

Les cuvées E Croce sont nées de la
sélection de nos plus belles parcelles de
vigne situées sur le terroir unique d'E
Croce. Les vins portent à chaque
millésime l'empreinte de son terroir ;
fraîcheur et minéralité pour donner des
vins précis et suaves.

Dégustation



*La robe est d'un beau
rouge rubis très dense,
profond. Au nez, de beaux
arômes de fruits rouges :
cassis, mûre et légère note
de réglisse. Sa bouche
est gourmande, bien
structurée, pleine de fruits
rouges et quelques épices.*

Suggestion d'accord



*Viandes rouges, gibiers
et plats en sauce.*

WWW.YVES-LECCIA.COM