



YVES LECCIA

CUVÉES E CROCE

Cépage

100% Vermentino



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

15 ans et plus



T° de service

Frais et non glacé
entre 8° et 10°



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 :

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 fermentation malolactique.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

DEGRÉS :

13,5%



E CROCE

AOC PATRIMONIO

BLANC 2024

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 claire d'une
belle couleur jaune claire,
avec des reflets verts.
Au nez, on retrouve des
arômes de fleurs blanches,
d'aubépine et de miel.
Sa bouche est fraîche
et présente une belle
longueur mêlant des notes
pierre à fusil et d'agrumes.
C'est un vin très élégant et
racé.*

Suggestion d'accord



*Il accompagne à merveille
les poissons cuisinés, les
crustacés, les volailles le
foie gras et les fromages.*

WWW.YVES-LECCIA.COM