



YVES LECCIA

CUVÉES E CROCE

Cépage



100% Vermentino



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