



YVES LECCIA

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage

100% Sciaccarellu



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

Plus de 10 ans



T° de service

Frais entre 14° et 17°



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 :

Macération très courte de la
vendange égrappée. remontage
1 fois par jour, puis pressurage.
Débourbage des mouts au froid
à 8°C pendant 24 heures,
collage sur moût.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C,
14 jours environ.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox.

DEGRÉS :

13.5%



SCIACCAREMU

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

ROUGE 2024

Dégustation

*La robe est d'une couleur
rubis éclatante. Au nez, on
retrouve des frais rouges et
des épices légers; en
bouche le vin est souple,
fruité, frais et juteux.*

Suggestion d'accord

*Il fait sensation sur les
mezze à l'apéritif, ainsi
que sur les poissons et
viandes grillés. C'est un
rouge très désaltérant,
parfait pour l'été!*

WWW.YVES-LECCIA.COM