



YVES LECCIA

CUVÉES YL

Cépage

60 % vermentinu,
40 % Biancu Gentile



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

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%



YL

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
BLANC 2024

La gamme YL est la gamme signature du domaine. Déclinée en blanc, rouge et rosé, elle porte l'empreinte du magnifique terroir de Partinelone et vous propose des vins précis et gourmands.

Dégustation

*La robe est lumineuse,
d'un beau jaune très pâle.
Son nez, à de beaux arômes
de fleurs blanches, d'aca-
cia, de citron. Sa bouche
est fraîche, gouleyante,
légèrement acidulée.*

Suggestion d'accord

*A l'apéritif, avec un
poisson grillé, des oursins,
des huitres, ou du fromage
de type «tomme».*

WWW.YVES-LECCIA.COM