GAMME
YL

YVES LECCIA
PATRIMONIO

Cépage		Garde	T° de service
60 % vermentinu, 40 % Biancu Gentile	FR-BIO-01 Agriculture FRANCE	10 ans	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

RENDEMENT :
40 HL/ Ha

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 2020

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 pâle. Son nez, de beaux arômes de fl eurs blanches, d'acacia, 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

LIEU-DIT MORTA PIANA • 20232 POGGIO D'OLETTA | +33 (0)4 95 30 72 33 | info@yves-leccia.com | Yves Leccia Vigneron

© FLO giordano