



GAMME

AOC

## YVES LECCIA PATRIMONIO

Cépage



80% Nielluciu / 20% Grenache

FR-BIO-01  
Agriculture FRANCE

Garde

à boire dans les 5 ans



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

### 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 fermentation malolactique.

### ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

13,5%



## PATRIMONIO

AOC PATRIMONIO

ROSÉ 2020

La gamme AOC est née de la sélection de nos plus belles parcelles de vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Elle est déclinée en blanc, rouge et rosé pour l'AOC PATRIMONIO ainsi qu'en blanc doux pour l'AOC Muscat du Cap Corse. 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 limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs. Sa bouche est fraîche et aromatique, légèrement épicée.*

### Suggestion d'accord

*Il accompagne à merveille les apéritifs et barbecues de l'été.*

[WWW.YVES-LECCIA.COM](http://WWW.YVES-LECCIA.COM)