



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

AOC

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 2019

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