



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

AOC

Cépage

100% Vermentino



Certification

Conversion en agriculture
biologique en cours



Garde

15 ans et plus



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
Coteaux exposés au Sud-Ouest

MÉTHODE CULTURALE :

Agriculture biologique, travail des sols
traditionnel, amendements organiques

DENSITÉ :

4000 pieds/hectare

TAILLE :

Très courte en cordons de Royat

RENDEMENT :

30 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

BLANC 2016

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 claire d'une belle couleur jaune paille, avec des reflets verts. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches, d'aubépine et de miel. Sa bouche est fraîche et présente une belle longueur mêlant des notes pierre à fusil et d'agrumes. C'est un vin très élégant et racé.

Suggestion d'accord



Il accompagne à merveille les poissons cuisinés, les crustacés, les volailles le foie gras et les fromages.

WWW.YVES-LECCIA.COM