



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

AOC

Cépage

90% Nielluciu,
10% Grenache



Certification

Conversion en agriculture
biologique en cours



Garde

Plus de 15 ans



T° de service

Température ambiante



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 :

40 HL/ Ha

VENDANGE :

Manuelle, tri des grappes,
elles doivent être saines et mûres.

la vinification

VINIFICATION :

Les raisins sont éraflés et foulés, puis mis
en cuve inox à température contrôlée
entre 25°C et 30°C. La cuvaison dure
12 à 15 jours. Remontage journalier.
Les raisins sont ensuite décuvés et
pressés. Assemblage des jus de goutte
et des jus de presse.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée,
15 à 20 jours environ. Fin de fermentation
alcoolique et fermentation malolactique
avant soutirage.

ÉLEVAGE :

18 mois en barriques de chêne d'un vin.

DEGRÉS :

13,5%



PATRIMONIO ERA ORA ! AOC PATRIMONIO ROUGE 2014

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 rouge rubis très dense. Au nez, de beaux arômes de fruits noirs : cassis, mûre et légère note de cuir. Sa bouche est gourmande, très structurée, pleine de fruits rouges, d'épices, le tout relevé par des tanins très fins et très élégants...

Suggestion d'accord

Idéal avec une belle côte de bœuf, un canard aux épices douces ou encore des truffes.

WWW.YVES-LECCIA.COM