



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage



1/3 Minustellu et 1/3 Nielluciu,
1/3 Grenache

Certification



Conversion en agriculture
biologique en cours

Garde



15 ans et plus

T° de service



Température ambiante

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 :

Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve
inox à température contrôlée entre 25°C
et 30°C. Cuvaision de 15 jours, remon-
tages fréquents. Les raisins sont ensuite
décuvés et pressés. Assemblage des jus
de goutte et des jus de presse.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée pendant
15 à 20 jour. Fin de fermentation alcoo-
lique et malolactique avant soutirage.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve inox

DEGRÉS :

13,5%



O BÀ !

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
2017

— « O Bâ ! », nouvelle cuvée vient s'ajouter
à la gamme « Cuvées Patrimoniales » du
domaine.

Elle porte ce nom, qui signifie papa
en corse, en hommage à mon père,
Pierre-Joseph Leccia, qui m'a
transmis la passion de ce métier—.

YvesLeccia

Dégustation



2015 est un millésime
solaire, très mûr, idéal pour
cette cuvée.

Cette année « O Bâ ! »
a tous les attributs d'un
millésime qui peut vieillir
quelques années en cave.
Le nielluciu structure,
le minustellu donne de
la rondeur tandis que le
grenache apporte le fruit.

Suggestion d'accord



Canette rôtie en croûte
de sésame/ Ris de veau
croustillant, asperges et
champignons.

WWW.YVES-LECCIA.COM