



YVES LECCIA  
PATRIMONIO

GAMME

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage



1/3 Minustellu et 1/3 Niellucciu,  
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  
2016

— « 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



Nez de fruits rouges très  
murs, balayé de notes de  
cuir et d'épices. Bouche  
souple et gourmande avec  
des notes réglisse, les  
tanins sont très soyeux.

Le niellucciu structure, le  
minustellu donne de la  
rondeur tandis que le  
grenache apporte le fruit.

—

### Suggestion d'accord



Gigot d'agneau en croute  
d'ail et citron confit une  
purée d'igname.

WWW.YVES-LECCIA.COM