



YVES LECCIA  
PATRIMONIO

GAMME

AOC

Cépage



100 % Muscat Petits Grains

Certification



Conversion en agriculture  
biologique en cours

Garde



5 à 10 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  
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.  
Macération pelliculaire de 48 heures,  
égouttage et pressurage, assemblage jus  
de goutte et jus de presse, débouillage  
au froid.

### FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C,  
15 à 20 jours environ. Pas de fermenta-  
tion malolactique. Mutage à l'alcool  
neutre (96°) en cours de fermentation.

### ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

16%

### SUCRES RÉSIDUELS :

120 gr



## MUSCAT DU CAP CORSE

AOC MUSCAT DU CAP CORSE  
2017

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 d'une belle couleur jaune d'or. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches, de cédrat, d'épices et de miel. Sa bouche est très gourmande, racée, pleine de volupté et de fraîcheur, d'une belle persistance.*

### Suggestion d'accord



*Vin d'apéritif par excellence, il accompagnera aussi parfaitement un plateau de fromages ou un somptueux dessert au chocolat.*

WWW.YVES-LECCIA.COM