



YVES LECCIA

GAMME

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage	Certification	Garde	T° de service
100% Biancu Gentile	En cours de certification	Plus de 10 ans	Frais entre 8° et 10°

## 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

**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 FML

**ÉLEVAGE :**

6 mois en cuve inox sur lies fines

**DEGRÉS :**

13,5%



[WWW.YVES-LECCIA.COM](http://WWW.YVES-LECCIA.COM)

## L'ALTRU BIANCU

IGP ÎLE DE BEAUTÉ  
BLANC 2021

Avec la cuvée L'Altru Biancu, — comprenez « l'autre blanc » —, Yves Leccia remet en scène le Biancu Gentile, cépage autochtone, oublié pendant de nombreuses années.

L'Altru Biancu entre dans la gamme « Cuvées Patrimoniales » du domaine.

**Dégustation**

*Sa robe est lumineuse et brillante, d'un beau jaune clair. Son nez est très expressif avec des notes de fleurs blanches et de miel. Sa bouche est fraîche, gourmande et minérale, tendue en final.*

**Suggestion d'accord**

*A l'apéritif mais aussi avec un poisson grillé ou en sauce légère ou avec un plateau de fromages.*