GAMME
AOC

YVES LECCIA
PATRIMONIO

Cépage	Certification	Garde	T° de service
90% Nielluciu, 10% Grenache	Conversion en agriculture biologique en cours	Plus de 15 ans	Température ambiante

PATRIMONIO
ERA ORA !
AOC PATRIMONIO
ROUGE 2019

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.

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%

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

© FLO giordano

LIEU-DIT MORTA PIANA • 20232 POGGIO D'OLETTA | +33 (0)4 95 30 72 33 | info@yves-leccia.com | Yves Leccia Vigneron