



YVES LECCIA

CUVÉES E CROCE

Cépage

90% Niellucciu,  
10% Grenache



FR-BIO-01  
Agriculture FRANCE



Garde

Plus de 20 ans



T° de service

Température ambiante



## 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

### 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 :

12 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

13,5%



## E CROCE

AOP PATRIMONIO

ROUGE 2020

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'un beau rouge rubis très dense, profond. Au nez, de beaux arômes de fruits rouges : cassis, mûre et légère note de réglisse. Sa bouche est gourmande, bien structurée, pleine de fruits rouges et quelques épices.*

### Suggestion d'accord



*Viandes rouges, gibiers et plats en sauce.*

WWW.YVES-LECCIA.COM