



CUVÉES PATRIMONIALES

YVES LECCIA

Cépage

90% Niellucciu,
10% Grenache



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

Plus de 15 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 :

18 mois en barriques de chêne d'un vin.

DEGRÉS :

13,5%



ERA ORA !

AOP PATRIMONIO

ROUGE 2019

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