



YVES LECCIA

CUVÉES YL

Cépage

80 % Grenache et
20 % Niellucci



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

5 à 10 à ans



T° de service

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 :

Les raisins sont éraflés et foulés,
puis mis en macération en cuve inox
à température contrôlée entre 25°C
et 30°C pendant 12 à 15 jours.
Remontage journalier d'une heure.
Les raisins sont ensuite décuvés
et pressés. Assemblage des jus
de goutte et des jus de presse

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée
à 18°C, 15 à 20 jours environ.
Fin de fermentation alcoolique
et FML avant soutirage

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve inox

DEGRÉS :

14%



YL

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
ROUGE 2022

La gamme YL est la gamme signature du domaine. Déclinée en blanc, rouge et rosé, elle porte l'empreinte du magnifique terroir de Partinelone et vous propose des vins précis et gourmands.

Dégustation

La robe est d'un beau rouge cerise noire. Au nez, on retrouve des arômes gourmands de fruits rouges, framboise, cerise, une petite note de réglisse. Sa bouche est friande, très gourmande, pleine de volupté, souple, et d'une belle longueur.

Suggestion d'accord

Avec une belle côte de bœuf, un gigot d'agneau, un plat de pâtes au parmesan, un plateau de fromage.

WWW.YVES-LECCIA.COM