



YVES LECCIA

Cépage

90% Niellucciu,
10% GrenacheFR-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 2021

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