



YVES LECCIA

CUVÉES E CROCE

Cépage



60% Niellucciu / 40% Grenache



FR-BIO-01  
Agriculture FRANCE



Garde

à boire dans les 5 ans



T° de service

Frais et non glacé  
entre 8° et 10°



## le vignoble

### GÉOLOGIE :

Lieu-dit E Croce

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 :

Pressurage de la vendange entière. Débourbage au froid à 8°C pendant 24 heures, collage sur moût.

### FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Pas de fermentation malolactique.

### ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

14%



## E CROCE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

ROSÉ 2023

### Dégustation

La robe est limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs. Sa bouche est fraîche et aromatique, légèrement épicée.

### Suggestion d'accord

Il accompagne à merveille les apéritifs et barbecues de l'été.

WWW.YVES-LECCIA.COM