



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