



YVES LECCIA

CUVÉES YL

Cépage

100% Niellucciu
en pressurage direct



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

A boire dans les 2 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 :

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 FML

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

DEGRÉS :

13,5%



YL

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
ROSÉ 2023

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 lumineuse,
d'un beau rose très pâle.
Le nez est très gourmand,
on retrouve des arômes
de fruits rouges.
Sa bouche est fraîche,
gouleyante, légèrement
acidulée.*

Suggestion d'accord

*Le vin de l'été par
excellence : à l'apéritif
ou en accompagnement
d'une cuisine
méditerranéenne.*

WWW.YVES-LECCIA.COM