



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

AOC

Cépage

90% Nielluciu,
10% Grenache



FR-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%



PATRIMONIO E CROCE AOC PATRIMONIO ROUGE 2020

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