



DOMAINE YVES LECCIA

PATRIMONIO

AOC Patrimonio, rouge 2013

La gamme AOC est née de la sélection de nos plus belles vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Déclinée en rouge, blanc, rosé pour l'AOC Patrimonio et blanc doux pour l'AOC Muscat du Cap Corse, cette collection porte à chaque millésime l'empreinte de son terroir : fraîcheur et minéralité qui associée à la patte du vigneron offre des vins précis et suaves.

LE VIGNOBLE

Cette cuvée, composée de 90% Nielluciu et 10% Grenache, provient de vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Plantées sur des coteaux exposés au Sud-Ouest, elles puisent dans un sol argilo-calcaire sur socle schisteux au pied de la chaîne de montagnes qui prolongent le Cap Corse. Elles bénéficient ainsi d'un microclimat dû à l'influence maritime du Golfe de St Florent, très propice à une bonne maturité et à l'éloignement des maladies. Cultivées, labourées et déchaussées de façon traditionnelle, les racines des vignes sont contraintes de plonger dans le sol pour en tirer le meilleur. Les vendanges sont manuelles, les raisins sont triés et seules les grappes saines et mures sont ramassées. Les vignes de cette parcelle comme l'ensemble du domaine sont actuellement en conversion en agriculture biologique.

VINIFICATION

- DENSITÉ : 4000 pieds/hectare
- 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 FML avant soutirages.
- ELEVAGE : 12 mois en cuve inox

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.



GARDE

Plus de 20 ans

CÉPAGE

90% Nielluciu, 10% Grenache



T° DE SERVICE

Température ambiante

CERTIFICATION

Conversion en agriculture biologique en cours

