



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage

100% Biancu Gentile



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

Plus de 10 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

RENDEMENT :

40 HL/ Ha

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-réglée à 18°C,
15 à 20 jours environ. Pas de FML

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox sur lies fines

DEGRÉS :

13,5%



L'ALTRU BIANCU

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

BLANC 2017

Avec la cuvée L'Altru Biancu, — comprenez « l'autre blanc » —, Yves Leccia remet en scène le Biancu Gentile, cépage autochtone, oublié pendant de nombreuses années.

L'Altru Biancu entre dans la gamme « Cuvées Patrimoniales » du domaine.

Dégustation

Sa robe est lumineuse et brillante, d'un beau jaune clair. Son nez est très expressif avec des notes de fleurs blanches et de miel. Sa bouche est fraîche, gourmande et minérale, tendue en final.

Suggestion d'accord

A l'apéritif mais aussi avec un poisson grillé ou en sauce légère ou avec un plateau de fromages.

WWW.YVES-LECCIA.COM