



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