

YVES LECCIA
VIGNERON



DOMAINE D'E CROCE

YVES LECCIA AOC MUSCAT DU CAP CORSE 2012



- G É O L O G I E** ● Lieu-dit E CROCE, sol argilo-calcaire sur socle schisteux.
- M É T H O D E CULTURALE** ● Traditionnelle. Travail des sols. Amendement organique. Pas d'herbicides.
- C É P A G E** ● 100 % MUSCAT petits grains.
- D E N S I T É** ● 4000 pieds / hectare.
- R E N D E M E N T** ● 30 hl / ha.
- V E N D A N G E** ● Manuelle, tri des grappes, elle doivent être saines et mûres.
- V I N I F I C A T I O N** ● Pressurage de la vendange entière, débouillage au froid à 8° pendant 24 heures, collage sur moût.
- F E R M E N T A T I O N** ● En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Pas de fermentation malolactique. Mutage à 5 % d'alcool neutre en cours de fermentation
- É L E V A G E** ● 6 mois en cuve inox.

Commentaires de DÉGUSTATION

La Robe est claire d'un belle couleur jaune doré.

Son Nez, on retrouve de beaux arômes de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices et de miel.

Sa Bouche est très gourmande, pleine de volupté, souple, et d'une belle longueur

Comment le BOIRE

Vin d'apéritif par excellence, le Muscat accompagne avec beaucoup d'élégance un plateau de fromages corsés, type Roquefort, Bleu d'Auvergne, Vieille tomme un peu piquante...

Il se boit frais mais non glacé ! (t° entre 8° et 10 °)
Il se garde sans problème entre 10 et 20 ans, couché à l'abri de la lumière.



YVES LECCIA VIGNERON

Lieu-dit Morta Piana 20232 - POGGIO D'OLETTA - Tél. 04 95 30 72 33 - leccia.yves@wanadoo.fr - www.yves-leccia.com