



DOMAINE D'E CROCE

# CUVÉE OSÉE

## AOC PATRIMONIO

### ROSÉ 2013



- GÉOLOGIE** ● Lieux-dits E CROCE, et PARTINELONE sol argilo-calcaire sur socle schisteux.
- MÉTHODE CULTURALE** ● Traditionnelle. Travail des sols. Amendement organique. Pas d'herbicides.
- CÉPAGE** ● 100 % NIELLUCIU cépage corse traditionnel.
- DENSITÉ** ● 4000 pieds / hectare.
- RENDEMENT** ● 40 hl / ha.
- VENDANGE** ● Manuelle, tri des grappes, elles doivent être saines et mûres.
- VINIFICATION** ● Légère saignée après 12 heures des cuves de macération destinées aux rouges. Débourage à froid à 8° pendant 24 heures, collage sur mout.
- FERMENTATION** ● En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Pas de FML.
- ÉLEVAGE** ● 6 mois en cuve.

## Commentaires de DÉGUSTATION

La Robe est limpide, brillante, d'une belle couleur rose pâle.

Son Nez est floral.

Sa Bouche présente une belle fraîcheur, avec un léger perlant.

## Comment le BOIRE

C'est le complice idéal de l'été, des grands buffets froids et des barbecues.

Il se boit frais mais non glacé, à 8°.

C'est un vin qui se consomme dans les 2 ans.



YVES LECCIA VIGNERON