



YVES LECCIA  
PATRIMONIO

GAMME

AOC

Cépage

100% Vermentino



FR-BIO-01  
Agriculture FRANCE



Garde

15 ans et plus



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  
Coteaux exposés au Sud-Ouest

### MÉTHODE CULTURALE :

Agriculture biologique, travail des sols  
traditionnel, amendements organiques

### DENSITÉ :

4000 pieds/hectare

### TAILLE :

Très courte en cordons de Royat

### RENDEMENT :

30 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 fermentation malolactique.

### ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

13,5%



## PATRIMONIO

AOC PATRIMONIO

BLANC 2019

La gamme AOC est née de la sélection de nos plus belles parcelles de vignes situées sur le terroir unique d'E Croce. Elle est déclinée en, blanc, rouge et rosé pour l'AOC PATRIMONIO ainsi qu'en blanc doux pour l'AOC Muscat du Cap Corse. Les vins portent à chaque millésime l'empreinte de son terroir ; fraîcheur et minéralité pour donner des vins précis et suaves.

### Dégustation



La robe est claire d'une belle couleur jaune claire, avec des reflets verts. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches, d'aubépine et de miel. Sa bouche est fraîche et présente une belle longueur mêlant des notes pierre à fusil et d'agrumes. C'est un vin très élégant et racé.

### Suggestion d'accord



Il accompagne à merveille les poissons cuisinés, les crustacés, les volailles le foie gras et les fromages.

WWW.YVES-LECCIA.COM