

Cépage

Certification



Garde 5 à 10 ans

T° de service

Frais et non glacé entre 8° et 10°

100 % Muscat Petits Grains

Conversion en agriculture biologique en cours

# 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. Macération pelliculaire de 48 heures, égouttage et pressurage, assemblage jus de goutte et jus de presse, débourbage au froid.

#### **FERMENTATION:**

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 15 à 20 jours environ. Pas de fermentation malolactique. Mutage à l'alcool neutre(96°) en cours de fermentation.

## ÉLEVAGE:

6 mois en cuve inox

#### **DEGRÉS:**

16%

#### SUCRES RÉSIDUELS:

120 gr



# **MUSCAT** DU CAP CORSE

AOC MUSCAT DU CAP CORSE

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.

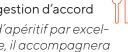
Les vins portent à chaque millésime l'empreinte de son terroir, fraîcheur et minéralité pour donner des vins précis et suaves.

# Dégustation

La robe est d'une belle couleur jaune d'or. Au nez, on retrouve des arômes de fleurs blanches, de cédrat, d'épices et de miel. Sa bouche est très gourmande, racée, pleine de voluptée et de fraicheur, d'une belle persistance.

## Suggestion d'accord

Vin d'apéritif par excellence, il accompagnera aussi parfaitement un plateau de fromages



ou un somptueux dessert au chocolat.

WWW.YVES-LECCIA.COM