



YVES LECCIA
PATRIMONIO

GAMME

CUVÉES PATRIMONIALES

Cépage



1/3 Minustellu et 1/3 Niellucciu,
1/3 Grenache

Certification



Conversion en agriculture
biologique en cours

Garde



15 ans et plus

T° de service



Température ambiante

le vignoble

GÉOLOGIE :

Lieu-dit Partinelsone
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

RENDEMENT :

40 HL/ Ha

VENDANGE :

Manuelle, tri des grappes,
elles doivent être saines et mûres.

la vinification

VINIFICATION :

Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox à température contrôlée entre 25°C et 30°C. Cuaison de 15 jours, remontages fréquents. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés. Assemblage des jus de goutte et des jus de presse.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée pendant 15 à 20 jour. Fin de fermentation alcoolique et malolactique avant soutirage.

ÉLEVAGE :

12 mois en cuve inox

DEGRÉS :

13,5%



O BÀ !

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
2016

— « O BÀ ! », nouvelle cuvée vient s'ajouter à la gamme « Cuvées Patrimoniales » du domaine.

Elle porte ce nom, qui signifie papa en corse, en hommage à mon père, Pierre-Joseph Leccia, qui m'a transmis la passion de ce métier—.

YvesLeccia



Dégustation

Nez de fruits rouges très murs, balayé de notes de cuir et d'épices. Bouche souple et gourmande avec des notes réglisse, les tanins sont très soyeux.

Le niellucciu structure, le minustellu donne de la rondeur tandis que le grenache apporte le fruit.



Suggestion d'accord

Gigot d'agneau en croute d'ail et citron confit une purée d'igname.

WWW.YVES-LECCIA.COM