



GAMME

YL

YVES LECCIA  
PATRIMONIO

Cépage

60 % vermentinu,  
40 % Biancu GentileFR-BIO-01  
Agriculture FRANCE

Garde

10 ans



T° de service

Frais entre 8° et 10°



## le vignoble

### GÉOLOGIE :

Lieu-dit Partinelone  
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 :

Pressurage de la vendange entière.  
Débourbage au froid à 8°C pendant  
24 heures, collage sur moût.

### FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-régulée à 18°C,  
15 à 20 jours environ. Pas de FML

### ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

### DEGRÉS :

13,5%



YL

IGP ÎLE DE BEAUTÉ  
BLANC 2019

La gamme YL est la gamme signature du domaine. Déclinée en blanc, rouge et rosé, elle porte l'empreinte du magnifique terroir de Partinelone et vous propose des vins précis et gourmands.

### Dégustation

*La robe est lumineuse, d'un beau jaune pâle. Son nez, de beaux arômes de fleurs blanches, d'acacia, de citron. Sa bouche est fraîche, gouleyante, légèrement acidulée.*

### Suggestion d'accord

*A l'apéritif, avec un poisson grillé, des oursins, des huîtres, ou du fromage de type «tomme».*

[WWW.YVES-LECCIA.COM](http://WWW.YVES-LECCIA.COM)