

YVES LECCIA  
VIGNERON



DOMAINE D'E CROCE

# CUVÉE YL

## VIN DE PAYS ROSÉ 2013



- G É O L O G I E** ● Lieu-dit PARTINELONE, sol argilo-calcaire sur socle schisteux.
- M É T H O D E CULTURALE** ● Traditionnelle. Travail des sols. Amendement organique. Pas d'herbicides.
- C É P A G E** ● 80 % GRENACHE  
20 % NIELLUCIU.
- D E N S I T É** ● 4000 pieds / hectare.
- R E N D E M E N T** ● 40 hl / ha.
- V E N D A N G E** ● Manuelle, tri des grappes, elles doivent être saines et mûres.
- V I N I F I C A T I O N** ● Pressurage de la vendange entière. Débourage au froid à 8° pendant 24 heures, collage sur moût.
- F E R M E N T A T I O N** ● En cuve inox, thermo-régulée à 18°C, 10 à 15 jours environ. Pas de FML.
- É L E V A G E** ● 6 mois minimum en cuve inox.

## Commentaires de DÉGUSTATION

La Robe est lumineuse, d'un rose très pâle.

Son Nez est fruité, fruits rouges.

Sa Bouche est fraîche, gourmande, légèrement acidulée, léger perlant.

## Comment le BOIRE

C'est le vin de l'été par excellence, de l'apéritif à la table, sur la cuisine méditerranéenne.

Il se boit frais, entre 8° et 10°.

Il se boit dans les 2 ans.