

PATRIMONIO
DOMAINE LECCIA
BLANC 2017

FICHE TECHNIQUE

<u>Géologie</u>	sol argilo-calcaire et schistes
<u>Méthode culturale</u>	travail du sol traditionnel
<u>Encépagement</u>	100% Vermentinu (Malvoisie)
<u>Age de la vigne</u>	27 ans
<u>Densité hectare</u>	4000 pieds
<u>Porte greffe</u>	R 110
<u>Rendements</u>	45 hl/ha
<u>Taille</u>	courte en cordon de Royat
<u>Traitements</u>	uniquement soufre et cuivre
<u>Vendange</u>	manuelle
<u>Vinification</u>	Pressurage en grains entiers débouillage au froid, 10°C pendant 24 heures
<u>Fermentation</u>	cuve inox température thermo régulée 18°C levures indigènes fermentation de 15-20 jours environ fermentation malolactique non réalisée
<u>Caractéristiques analytiques</u>	degré : 13% vol. sucres résiduels : 2 g/l
<u>Elevage</u>	6 mois sur lies fines en cuve inox
<u>Filtration</u>	léger collage à la bentonite et filtration sur plaques avant mise en bouteille
<u>Certification Ecocert</u>	vin biologique FR-BIO-01

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

<u>Robe</u>	limpide, couleur jaune très clair
<u>Nez</u>	très élégant, fin et complexe mêlant les fleurs blanches à des notes de silex, de miel de fleurs de tilleul et une légère note citronnée
<u>Bouche</u>	ample, bel équilibre entre fraîcheur, gras et complexité associant des notes d'agrumes et de cédrats confits à des notes grillées, finement boisées et délicatement anisées avec une finale élégante, minérale et iodée qui procure une belle persistance

COMMENT LE BOIRE ?

<u>Température</u>	10 à 12°C - en apéritif ou lors d'un repas
<u>Accompagnement</u>	accord parfait avec les poissons grillés ou cuisinés, les fruits de mer et crustacés, les fromages de chèvre...
<u>Garde</u>	entre 2 et 5 ans, couché, à l'abri de la lumière