

MUSCAT DU CAP CORSE
DOMAINE LECCIA
MUSCAT A PETITS GRAINS 2014

FICHE TECHNIQUE

<u>Géologie</u>	sol argilo-calcaire
<u>Méthode culturale</u>	travail du sol traditionnel sans utilisation de désherbants
<u>Encépagement</u>	100% muscat petit grains
<u>Age de la vigne</u>	23 ans
<u>Densité hectare</u>	4000 pieds
<u>Porte greffe</u>	Rupestris du lot et r 110
<u>Rendements</u>	30 hl/ha
<u>Taille</u>	courte en cordon de Royat
<u>Traitements</u>	pas de produits de synthèse (uniquement soufre et cuivre)
<u>Vendange</u>	manuelle maturité et qualité optimum des raisins
<u>Vinification</u>	macération pelliculaire de 16 heures à 18°c égouttage et pressurage assemblage jus de goutte et jus de presse débouillage au froid, 10°c pendant 24 heures
<u>Fermentation</u>	cuve inox température thermo régulée 16 à 18°c pas de levurage (uniquement levures indigènes) fermentation de 20 jours environ
<u>Mutage de l'alcool</u>	Pas de mutage à l'alcool
<u>Caractéristiques analytiques</u>	degré : 15% vol. sucres résiduels : 145 g/l
<u>Elevage</u>	6 mois en cuve inox
<u>Filtration</u>	pas de collage avant filtration sur plaques et mise en bouteille
<u>Certification Ecocert</u>	vin biologique FR-BIO-01

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

<u>Robe</u>	brillante, jaune paille.
<u>Nez</u>	intense et complexe, aux arômes de sirop de pêche, fruits exotiques et de fruits secs.
<u>Bouche</u>	riche et puissante, des notes de fruits confits et exotiques s'y mêlent, dans un équilibre parfait entre sucrosité et acidité vive et fine.

COMMENT LE BOIRE ?

<u>Température</u>	8 à 10°c - en apéritif ou lors d'un repas
<u>Accompagnement</u>	au dessert, avec des salades de fruits, du chocolat, des pâtisseries ... ou seul !
<u>Garde</u>	dans les deux ans, conserve son côté fruité ; au delà, entre 5 et 10 ans, développe des arômes plus évolués et d'une grande complexité