

PATRIMONIO  
DOMAINE LECCIA  
ROSE 2017

FICHE TECHNIQUE

<u>Géologie</u>	sol argilo-calcaire
<u>Méthode culturale</u>	travail du sol traditionnel
<u>Encépagement</u>	100% Niellucci
<u>Age de la vigne</u>	27 ans
<u>Densité hectare</u>	4000 pieds
<u>Rendements</u>	40 hl/ha
<u>Taille</u>	courte en cordon de Royat
<u>Traitements</u>	uniquement soufre et cuivre
<u>Vendange</u>	manuelle
<u>Vinification</u>	assemblage Niellucci de saignée et de pressurage direct débourbage au froid, 10°C pendant 24 heures
<u>Fermentation</u>	cuve inox température thermo régulée 16 à 18°C levures indigènes fermentation de 20 jours environ fermentation malolactique non réalisée
<u>Caractéristiques analytiques</u>	degré : 13% vol. sucres résiduels : 2 g/l
<u>Elevage</u>	6 mois 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, brillante, couleur saumon
<u>Nez</u>	élégant et frais, on perçoit la finesse du fruit
<u>Bouche</u>	fruitée, d'une grande délicatesse avec une matière ample et longue, une jolie fraîcheur associant des notes de grenades et de petites fraises des bois. Un rosé gourmand, aérien et rafraîchissant avec une finale épicée et minérale d'une belle persistance et complexité aromatique

COMMENT LE BOIRE ?

<u>Température</u>	8 à 10°C
<u>Accompagnement</u>	idéal sur les grillades, les charcuteries, les poissons, les salades, les fromages...
<u>Garde</u>	à consommer dans les 2 ans