

PATRIMONIO
DOMAINE LECCIA
ROUGE 2015

FICHE TECHNIQUE

| | |
|------------------------------|---|
| <u>Géologie</u> | sol argilo-calcaire |
| <u>Méthode culturale</u> | travail du sol traditionnel |
| <u>Encépagement</u> | 100% Niellucciu |
| <u>Age de la vigne</u> | 27 ans |
| <u>Densité hectare</u> | 4000 pieds |
| <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, maturité et qualité optimum des raisins |
| <u>Vinification</u> | Egrappage total, remontage une fois par jour jusqu'à densité 1000 Température thermo régulée 25°-30°c Temps de cuvaison 15 jours en cuve inox |
| <u>Fermentation</u> | - alcoolique : 10 jours environ (levures indigènes) - malolactique : achevée |
| <u>Elevage</u> | 18 mois en cuve inox |
| <u>Filtration</u> | Sur plaque à la mise en bouteille |
| <u>Certification Ecocert</u> | Vin biologique FR-BIO-01 |

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

| | |
|---------------|---|
| <u>Robe</u> | Soutenue, Couleur grenat |
| <u>Nez</u> | fin, aromatique sur des notes de fruits à noyaux, tels que la griotte, où sont associées des notes d'épices, clou de girofle. |
| <u>Bouche</u> | Souple qui nous livre des arômes de fruits rouges et mentholés, ainsi que des notes florales comme la violette. Précise et gourmande, elle est parfaitement équilibrée. Les tanins sont fins et bien fondus, pour une structure élégante. |

COMMENT LE BOIRE ?

| | |
|-----------------------|--|
| <u>Température</u> | 16 à 18°c - à carafer quelques heures avant le repas |
| <u>Accompagnement</u> | avec viandes rouges, gibiers, ragoût, fromages etc. |
| <u>Garde</u> | entre 3 et 5 ans, couché, à l'abri de la lumière. |