

MUSCAT DU CAP CORSE  
DOMAINE LECCIA  
MUSCAT 2017

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 petits grains
<u>Age de la vigne</u>	27 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
<u>Fermentation</u>	cuve inox, température thermo régulée 16 à 18°c pas de levurage (uniquement levures indigènes)
<u>Mutage à l'alcool</u>	arrêt de la fermentation par ajout d'alcool neutre à 96°
<u>Caractéristiques analytiques</u>	degré : 16% vol. sucres résiduels : 117 g/l
<u>Elevage</u>	6 mois en cuve inox, pas de collage avant filtration et mise en bouteille
<u>Filtration</u>	sur plaques à la mise en bouteille
<u>Certification Ecocert</u>	vin biologique FR-BIO-01

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

<u>Robe</u>	Brillante, jaune paille aux reflets verts et dorés
<u>Nez</u>	Aromatique, fin et riche exhalant des notes florales et des arômes de fruits confits, d'agrumes et de fleur d'oranger.
<u>Bouche</u>	Ample et puissante avec des notes de fruits exotiques, confites, miellée, du gras, de la rondeur mais aussi de la fraîcheur entre douceur et alcool. Un vin racé alliant finesse, vivacité et suavité avec une belle persistance en fin de bouche.

COMMENT LE BOIRE ?

<u>Température</u>	8 à 10°c - en apéritif ou lors d'un repas
<u>Accompagnement</u>	peut accompagner un foie gras, un roquefort etc. Au dessert : une salade de fruits, chocolat, pâtisserie etc.
<u>Garde</u>	dans les 2 ans, conserve son côté fruité ; au delà entre 5 et 10 ans, développe des arômes plus évolués et d'une grande complexité.