



YVES LECCIA

AOP MUSCAT DU CAP CORSE

Cépage

100 % Muscat Petits Grains



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE



Garde

520 ans



T° de service

Frais et non glacé
entre 8° et 10°



le vignoble

GÉOLOGIE :

Lieu-dit E Croce
Sol argilo-calcaire sur socle de schistes
Coteaux exposés au Sud-Ouest

MÉTHODE CULTURALE :

Agriculture biologique, travail des sols
traditionnel, amendements organiques

DENSITÉ :

4000 pieds/hectare

TAILLE :

Très courte en cordons de Royat

VENDANGE :

Manuelle, tri des grappes,
elles doivent être saines et mûres.

la vinification

VINIFICATION :

Pressurage de la vendange entière.
Macération pelliculaire de 48 heures,
égouttage et pressurage, assemblage jus
de goutte et jus de presse, débouillage
au froid.

FERMENTATION :

En cuve inox, thermo-réglée à 18°C,
15 à 20 jours environ. Pas de fermenta-
tion malolactique. Mutage à l'alcool
neutre(96°) en cours de fermentation.

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox

DEGRÉS :

16%

SUCRES RÉSIDUELS :

120 gr



MUSCAT DU CAP CORSE

AOC MUSCAT DU CAP CORSE
2023

Dégustation

*La robe est d'une belle
couleur jaune d'or.
Au nez, on retrouve des
arômes de fleurs blanches,
de cédrat, d'épices et de
miel. Sa bouche est très
gourmande, racée, pleine
de volupté et de fraîcheur,
d'une belle persistance.*

Suggestion d'accord

*Vin d'apéritif par excel-
lence, il accompagnera
aussi parfaitement un
plateau de fromages
ou un somptueux dessert
au chocolat.*

WWW.YVES-LECCIA.COM