



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-régulée 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

2021

### 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