

BLANC 2005

FICHE TECHNIQUE

- Géologie sol argilo-calcaire et schistes
- Méthode culturale travail du sol traditionnel
- Encépagement 100% Vermentinu (Malvoisie)
- Age de la vigne 15 ans
- Densité hectare 4000 pieds
- Porte greffe R 110
- Rendements 45 hl/ha
- Taille courte en cordon de Royat
- Vendange manuelle
- Vinification pressurage en grains entiers
assemblage jus de goutte et
jus de presse
débouillage au froid 8°C
pendant 24 heures
collage à la bentonite sur
moût
- Fermentation cuve inox
température thermo régulée
18°C
temps de fermentation 15 à
20 jours environs
fermentation malolactique
bloquée
- Elevage 8 mois en cuve
- Filtration sur plaque à la mise en
bouteille



DOMAINE LECCIA



Photo: J. DEROUILLERES

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

- Robe claire, couleur jaune pâle, reflets verts
- Nez arôme floral, fleurs blanches, aubépine
- Bouche fraîche et fruitée, ronde, léger perlant, arômes d'abricot vive, ronde et fruitée, dotée d'une bonne acidité. Finale d'une belle longueur

COMMENT LE BOIRE ?

- Accompagnement les poissons cuisinés, les crustacés, les fruits de mer, le foie gras, les fromages de chèvre.
- Température 8 à 10°C en apéritif ou lors d'un repas
- Garde entre 2 et 3 ans, couché, à l'abri de la lumière.