

PATRIMONIO
DOMAINE LECCIA
ROUGE PETTALE 2016

FICHE TECHNIQUE

<u>Géologie</u>	sol argilo-calcaire
<u>Méthode culturale</u>	travail du sol traditionnel sans utilisation de désherbants
<u>Encépagement</u>	100% Niellucciu
<u>Age de la vigne</u>	27 ans
<u>Densité hectare</u>	4000 pieds
<u>Rendements</u>	35 hl/ha
<u>Taille</u>	courte en cordon de Royat
<u>Traitements</u>	Uniquement soufre et cuivre
<u>Vendange</u>	Manuelle, sélection des meilleures parcelles, 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 21 jours en cuve inox
<u>Fermentation</u>	- alcoolique : 20 jours environ (levures indigènes) - malolactique : achevée
<u>Elevage</u>	24 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>	Grenat intense
<u>Nez</u>	Complexe, fin, laissant deviner des arômes de fruits noirs alliés aux épices, au cacao, et à des notes légères de violette.
<u>Bouche</u>	Onctueuse, complexe, dominée par des fruits rouges à noyaux (griotte). On retrouve des notes chocolatées accompagnées de tanins très fins, présents jusqu'à une finale élégante et complexe.

COMMENT LE BOIRE ?

<u>Température</u>	16 à 18°c - à carafier quelques heures avant le repas
<u>Accompagnement</u>	avec viandes rouges, gibiers, ragoût, fromages etc.
<u>Garde</u>	entre 7 et 10 ans, couché, à l'abri de la lumière.