

Domaine Leccia - Verticale de Patrimonio Blanc - Trilogie 2016-2018-2020



Nous avons profité de notre visite au Domaine, début mai, pour remonter dans le temps en compagnie de Lissandru Leccia et goûter quelques millésimes plus anciens de son Patrimonio. Devant notre enthousiasme, Lissandru a accepté de nous ouvrir les portes de sa vinothèque pour pouvoir vous proposer quelques précieux flacons des millésimes 2016, 2018 et 2020.

Trois bouteilles, aux profils aussi différenciés qu'irrésistibles, qui vont vous montrer à quel point le vermentinu de Patrimonio est un véritable capteur de sol, d'énergie et d'émotion, capable de traverser les années avec un panache incroyable.

Cette Verticale en 3 bouteilles, absolument introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs, comprend :

- 1 bouteille de Patrimonio Blanc 2016 : derrière ses premières notes terpéniques et schisteuses se déploie un jus ample et savoureux, gorgé d'un fruit éclatant autour du pamplemousse, de la pêche blanche et d'un soupçon d'ananas, soutenu par un combo « acide-mer » juste parfait. Une touche anisée évoque la fraîcheur des vents marins faisant frissonner herbes et fleurs du maquis. Superbe !
- 1 bouteille de Patrimonio Blanc 2018 : le nez s'ouvre aujourd'hui dans un registre d'herbes séchées nous plongeant au cœur du maquis, entre romarin, thym citron et immortelle. Les nuances balsamiques et camphrées, entre bergamote et pinède, précèdent un fruit magnifique, complété d'une gourmande touche biscuitée. L'élégance du bouquet et la sensation de fraîcheur en bouche sont admirables.
- 1 bouteille de Patrimonio Blanc 2020 : Les notes pierreuses, aux accents finement pétrolées, s'associent au coing, aux fruits à noyau et à la fraîcheur de la verveine et de la citronnelle. On aime sa droiture en bouche : le jus friand possède un rebond prodigieux, animant la finale de notes stimulantes de cédrat et de citron vert. C'est un must de l'appellation !

Rareté : Quantité limitée à 3 Verticales par client.

Domaine Leccia - Verticale de Patrimoine Blanc - Trilogie 2016-2018-2020



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques