



BEAUNE 1^{er} Cru

"Les Blanches Fleurs"

Vincent
Legou
DOMAINE

Localisation

Appellation premier cru de la Côte de Beaune, en Bourgogne, qui tient son nom des vergers autrefois en fleurs, sur cette parcelle.

Superficie : 25 ares 54—Sol argilo-calcaire, parcelle exposée Sud.

Cépage : Pinot noir

Nos méthodes culturales

Optimiser sans cesse la qualité des cuvées passe par plusieurs étapes et surtout par une attention portée à la vigne. Vincent insiste volontiers sur l'importance d'un travail rigoureux à la taille, à l'ébourgeonnage ainsi qu'à l'effeuillage, pour obtenir des raisins sains et à parfaite maturité.

Le domaine n'utilise aucun produit chimique pour le traitement de ses vignes. Les herbicides sont proscrits et le travail du sol permet de réguler la pousse des herbes indésirables dans les parcelles. Le domaine est certifié BIO depuis 2014.

Nos méthodes de vinification

La vendange est réalisée manuellement avec un tri sévère pour ne garder que les grumes mûres et saines. Nous réalisons d'abord une macération à froid avant la fermentation alcoolique et n'utilisons que des levures indigènes. La cuvaison dure entre 4 à 6 semaines puis nous entonnons en fûts de chêne français pendant 12-14 mois, avec 30% de fûts neufs.

Dégustation

La robe est d'un rubis brillant. Le nez est très expressif, rappelant la fraise, la framboise. La bouche est bien travaillée, avec un équilibre entre structure et volupté. Le vin persiste longtemps en bouche.

Conseils de Service

Ce vin peut être accompagné d'un magret de canard, un gigot d'agneau ou un steak au poivre.

A conserver entre 5 et 8 ans, à l'abri de la lumière.

A servir vers 12-14 °C.

