



Vincent  
**Legou**  
DOMAINE

# BEAUNE 1<sup>er</sup> Cru "En Genêt"



## Localisation

Appellation premier cru de la Côte de Beaune, en Bourgogne, jouxtant le ruisseau le « Genêt »

Superficie : 24 ares 40—Sol argilo-calcaire, parcelle exposée Est-Ouest

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 varie du rubis au pourpre. Le nez est complexe, exprimant des arômes de fraise, framboise mais aussi de fruits sauvages. L'attaque est plus puissante mais avec toute l'élégance du pinot noir de la Côte de Beaune.



## Conseils de Service

Ce vin peut être accompagné d'un civet de lapin, un travers de porc grillé ou encore un bœuf braisé.

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

A servir vers 12-14 °C.

