



Vincent  
*Legou*  
DOMAINE

# BOURGOGNE ALIGOTE

## Localisation

Appellation régionale de Bourgogne, rendu célèbre par le Chanoine Kir.

Superficie : 50 ares—Sol argilo-calcaire, vigne haute, parcelle exposée Est-Ouest

Cépage : Aligoté

## 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 n'utilisons que des levures indigènes. La cuvaison dure entre 4 à 6 semaines.

## Dégustation

La robe est dorée avec des reflets verts dans sa jeunesse. Le nez rappelle les arômes de citron, de poire et de pomme. L'attaque est vive, la bouche est ronde et persistante.

## Conseils de Service

Ce vin peut être servi en Kir avec de la crème de cassis mais nous préférons le boire seul, en apéritif ou pour accompagner des poissons blancs.

A conserver entre 2 et 3 ans, à l'abri de la lumière.

A servir vers 10-12 °C.

