



Vincent
Legou
DOMAINE

BOURGOGNE

Pinot noir



Localisation

Appellation régionale de Bourgogne, ce vin est produit à partir de vignes situées en Côte de Nuits.

Cépage : Pinot noir

Terroir argilo-calcaire



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

Comme pour toutes nos cuvées, la vendange est d'abord triée pour ne garder que les grumes mûres et saines, pour une qualité sanitaire optimale. Les cuvaisons sont longues, marquées par une période de macération avant fermentation pour apporter davantage de rondeur et de fruité à la cuvée. Ce vin est élevé en fût durant près de 12 mois.



Dégustation

La robe est couleur cerise, le nez exprime des notes de groseille, de cerise et de framboise. La bouche est franche avec des tanins souples.



Conseils de Service

Ce vin peut être accompagné de plats canailles, de la charcuterie, des andouillettes ou une pièce de bœuf grillée.

A déguster dans les 3 ans.

A servir vers 12-14 °C.

