



Vincent
Legou
DOMAINE

GEVREY-CHAMBERTIN



Localisation

Appellation communale emblématique de la Côte de Nuits, en Bourgogne.

Superficie : 40 ares —Sol argilo-calcaire, parcelle exposée Nord-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 couleur est carmin intense. Le bouquet est complexe, rappelant les fruits noirs sauvages, tel que le cassis. La bouche est structurée, les tanins sont marqués et persistent en bouche.



Conseils de Service

Ce vin accompagne à merveille les plats de gibiers, comme le chevreuil, le canard mais également les fromages affinés.

A conserver entre 10 et 20 ans, à l'abri de la lumière.

A servir vers 12-14 °C.

