



Vincent
Legou
DOMAINE

PULIGNY-MONTRACHET

Localisation

Appellation prestigieuse de la Côte de Beaune, en Bourgogne.

Superficie : 17 ares—Sol argilo-calcaire, parcelle exposée au levant

Cépage : Chardonnay

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 puis nous entonnons en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois, avec 30% de fûts neufs.

Dégustation

La couleur est jaune doré. Le nez est expressif et d'une complexité remarquable. Des arômes de fruits mûrs, de miel, de vanille s'entremêlent. La bouche est ample, ronde et d'une longueur époustouflante.

Conseils de Service

Ce vin peut être accompagné d'un poisson au beurre blanc, des cuisses de grenouille, de la truité fumée ou des risottos.

A conserver entre 4 et 8 ans, à l'abri de la lumière.

A servir vers 10-12 °C.

