



Vincent
Legou
DOMAINE

VOSNE-ROMANÉE

Localisation

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

Superficie : 43 ares 03—Sol argilo-calcaire, parcelle exposée au levant

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 vermeille, le bouquet est composé de fraise, framboise, myrtille et cassis puis évoluera avec l'âge vers des arômes de fruits confits. Au palais, velours, puissance et distinction se démarquent sur des tanins au grain très fin.

Conseils de Service

Ce vin peut être accompagné d'un coq au vin, des fromages affinés ou de viandes rôties.

A conserver entre 5 et 10 ans, à l'abri de la lumière.

A servir vers 12-14 °C.

