



Vincent  
**Legou**  
DOMAINE

# BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS "Les Beaux Monts Lussots"

## *Localisation*

Appellation régionale de la Côte de Nuits, en Bourgogne.

Superficie : 1 hectare 86 ares—Sol argilo-calcaire, parcelle exposée Sud-Ouest

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 à 14 mois, avec 30% de fûts neufs.

## *Dégustation*

De couleur rubis, ce vin exprime des notes de cerise et de framboise, une saveur franche et ferme, des tanins plaisant à maturité tout en légèreté.

## *Conseils de Service*

Ce vin peut être accompagné d'un filet mignon, un rôti de porc, d'un canard à l'orange ou d'un entremet au chocolat.

A conserver entre 3 et 5 ans, à l'abri de la lumière.

