



Vincent
Legou
DOMAINE

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Blanc

Localisation

Appellation régionale de la Côte de Nuits, en Bourgogne.

Superficie : 1 hectare 97 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. 50% de la cuvée est passée en fût de chêne pendant près de 12 mois, avec 30% de fût neuf.

Dégustation

La couleur est dorée, le nez est gourmand, rappelant les fruits jaunes, le miel, la vanille. En bouche, le vin présente une belle rondeur et une persistance aromatique.

Conseils de Service

Ce vin accompagne à merveille les poissons, noix de Saint Jacques, les viandes blanches à la crème et particulièrement les poulets aux morilles.

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

A servir vers 10-12 °C.

