



Vincent
Legou
DOMAINE

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS " Le Corton "

Localisation

Appellation régionale de la Côte de Nuits, en Bourgogne.

Superficie : 78 ares 92—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

La couleur est profonde et intense, le vin propose des arômes de cerise noire et de violette. La bouche est concentrée, les tanins soyeux avec une belle longueur en bouche.

Conseils de Service

Ce vin peut être accompagné d'un chapon farci aux cèpes, d'un poulet de Bresse farci, d'un délice de bourgogne ou d'un éclair au chocolat.

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

A servir vers 12-14 °C.

