



## Fiche Technique

### Domaine François Legros *Saint-Aubin Blanc*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Situé sur le Coteaux Sud – Ouest du Village de Saint Aubin en Direction de la Rochepot – Sol: Marnes et calcaire marneux – Lieux-dits: « Champ tirant », « la Traversaine » – Superficie de production: 23 ares – Age des vignes: 30 ans – Vendanges: 100% manuelle – Production: 1400 bouteilles – Techniques de vinification: Elevage en fût sur lie, 25% fûts neufs – Elevage: 10 mois.



100 % Chardonnay

Robe : Robe or, limpide et cristalline.



Nez : Le nez est élégant et complexe aux notes de fruits à chair blanche et de fleurs.

Dégustation : La bouche est aromatique, au goût de pêche, et aux accents citronnés. On y découvrira également des nuances de noisettes et une belle fraîcheur en bouche.



Idéal à l'apéritif ou avec un beau poisson grillé ou en sauce.

Potentiel de garde : environ 6 ans.



## Fiche Technique

### Domaine François Legros *Saint-Aubin Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Parcelle située à la sortie du village direction la Rochepot sur le coteau au sud-ouest du village - Sol: Caillouteux, argiles brunes - Lieux-dits: « l'Ebaupin », « les Argillières ». - Superficie de production: 54 ares - Age des vignes: 40 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 300 bouteilles - Techniques de vinification: 15% fûts neufs - Elevage: 11 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe cerise foncée.



Nez : Le nez offre des arômes floraux de violette, mais aussi de fruits rouges telles que la cerise et la framboise.

Dégustation : Ce vin est charnu, pulpeux et nous donne l'impression de croquer dans la chair du fruit, tout en conservant sa fraîcheur et d'une grande fluidité en bouche.



Idéal avec un porc rôti et des fromages bleus.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

## Fiche Technique

Domaine François Legros

*Saint-Aubin*

*1er Cru En Remilly Blanc*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Parcelle située en dessous des Grands Crus de Puligny-Montrachet « le Montrachet » - Sol: Calcaire, peu profond, caillouteux - Lieux-dits: « Remilly » - Superficie de production: 27 ares - Age des vignes: 35 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 1300 bouteilles - Techniques de vinification: 25% fûts neufs - Elevage: 10 mois.



100 % Chardonnay

Robe : Robe claire brillante.



Nez : Le nez offre des arômes floraux de tilleul et d'agrumes très frais.

Dégustation : Ce 1er cru aux notes de poire, de pamplemousse, de silex et d'aubépines est connu pour sa complexité autant que par son prestige de terroir. Il est minéral et possède une légère acidité qui lui confère une belle ossature.



Idéal avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou de saumon.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Legros

### *Saint-Aubin* *1er Cru Clos du Village Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Parcelle située au coeur du village de Saint Aubin entouré de murs en pierre - Sol: Argilo Calcaire - Lieux-dits: « Clos du Village » - Superficie de production: 24 ares - Age des vignes: 40 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 800 bouteilles - Techniques de vinification: 15% fûts neufs - Elevage: 11 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis.



Nez : Ce 1er Cru "Clos du Village" dévoile des arômes de violette, de mûres, de cerise et même de rose.

Dégustation : La bouche est fraîche, soyeuse avec en final une belle vivacité. L'évolution le rend souple et chaleureux.



Idéal avec une volaille comme la caille, un pigeonneau ou encore avec un foie gras poêlé.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

## Fiche Technique

Domaine François Legros

*Nuits-Saint-Georges Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Trois parcelles situées partie Nord (Vosne-Romanée) de Nuits-Saint-Georges - Sol: Calcaire et marnes - Lieux-dits: « Allots », « Saint Jacques », « Charmotte ». - Superficie de production: 75 ares - Age des vignes: 50 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 1700 bouteilles - Techniques de vinification: 20% fûts neufs - Elevage: 15 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : rouge rubis profonde.



**Nez** : Ses arômes sont puissants, tournés vers les fruits rouges, aux notes de griottes, de mûres et de poivre.

**Dégustation** : Ces tannins tout en rondeur font de lui un vin corpulent, solide avec une belle longueur en bouche.



Idéal avec une viande rouge ou un fromage à pâte molle.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Legros

### *Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Perrières Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Sol: Sableux, graveleux, brun, calcaire - Lieux-dits: «Les Perrières» - Superficie de production: 19 ares - Age des vignes: 55 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 800 bouteilles - Techniques de vinification: 35% fûts neufs - Elevage: 18 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : couleur pourpre, intense, tirant parfois sur le mauve.



Nez : Ses arômes possèdent des notes de cerises, de framboise, de groseille, de cassis et de réglisse.

Dégustation : On y découvre des tonalités animales de cuir ou de truffe avec une pointe de minéralité. Ce vin est corsé, vigoureux avec une structure merveilleusement équilibrée et charpentée.



Idéal avec de l'agneau, une côte de boeuf, un magret de canard ou un fromage à pâte molle type Epoisse.

Potentiel de garde : environ 15 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Legros

### *Nuits-Saint-Georges 1er Cru La Roncière Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Parcelle située côté sud de Nuits Saint Georges voisin des « Porrets Saint Georges » et des « Pruliers ». - Sol: Calcaire et marneux. - Lieux-dits: « La Roncière ». - Superficie de production: 51 ares - Age des vignes: 50 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 800 bouteilles - Techniques de vinification: 35% fûts neufs - Elevage: 18 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : robe de couleur rouge profonde.



Nez : Le fruit, en vedette, décline une élégante palette aromatique à dominante de fruits rouges.

Dégustation : C'est un vin plein de tendresse, aux arômes de cassis, de myrtille et de prune. Son terroir fait de lui de par son sol calcaire et marneux, un vin charpenté.



Idéal avec un boeuf braisé, une caille rôtie ou un pigeon.

Potentiel de garde : environ 15 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Legros

### *Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Parcelle située entre Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée juste au dessus des Busselots. - Sol: Argilo Calcaire - Lieux-dits: « Aux Thorey ». - Superficie de production: 51 ares - Age des vignes: 45 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 800 bouteilles - Techniques de vinification: 35% fûts neufs - Elevage: 18 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : robe de couleur rouge profonde.



**Nez :** Ce 1er Cru "Aux Thorey" est un excellent "vin de garde" aux arômes de petits fruits rouges.

**Dégustation :** Les équilibres sont au rendez-vous et garantissent un style aussi complexe que gourmand et d'une grande fraîcheur de fruit, avec des notes de fruits noirs, de myrtilles, de prunelles et de violette.



Idéal avec du gibier, un plat de boeuf en sauce ou le rôti de boeuf du dimanche en famille.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

## Fiche Technique

Domaine François Legros

### *Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Deux parcelles côte à côte au Nord de Chambolle-Musigny sous les Grands Crus « Bonne Mares » - Sol: Calcaire, caillouteux, argile rouge. - Lieux-dits: « Les Noirots ». - Superficie de production: 28 ares - Age des vignes: 45 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 1400 bouteilles - Techniques de vinification: 35% fûts neufs - Elevage: 18 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : couleur rouge rubis très vive.



**Nez :** Ce 1er Cru est explosif ! Dans sa jeunesse, il exprime une force juteuse de fruits rouges puis dans le temps il est épicé, "sous-boisé," voire "cuiré".

**Dégustation :** Ces arômes ont le goût de petits fruits rouges (fraise, framboise) et avec le temps mutent vers des fruits plus mûrs, voire épicés. On dit de lui qu'il est massif, riche et complexe, de structure solide et durable.



Idéal avec un agneau rôti, du gibier à plume, un Chaource crémeux ou un Reblochon affiné.

Potentiel de garde : environ 15 ans.





## Fiche Technique

Domaine François Legros

### *Vougeot 1er Cru Les Cras Rouge*



Fondé en 1988 comme un petit domaine familial, le Domaine François Legros s'étend aujourd'hui sur 6,7 hectares entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Il y cultive avec soin du Pinot Noir et du Chardonnay. Le domaine, toujours familial, allie tradition et modernité. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée et vendangées à la main. Les vins produits sont reconnus et appréciés tant par les experts que par les amateurs.



Parcelle située Situé à deux pas du Clos Vougeot et du Musigny - Sol: Calcaire, marneux à texture fine, sous-sol crayeux. - Lieux-dits: « Les Cras ». - Superficie de production: 28 ares - Age des vignes: 50 ans - Vendanges: 100% manuelle - Production: 1700 bouteilles - Techniques de vinification: 35% fûts neufs - Elevage: 18 mois.



100 % Pinot Noir

Robe : robe profonde et lumineuse, de couleur violine, pourpre sombre.



Nez : Un nez superbe, complexe, à la fois juteux et dense. UNIQUE !

Dégustation : En s'y plongeant, on y découvre des arômes floraux de violette, de réglisse, de fruits noirs tels que la myrtille et d'épices. Avec l'âge, il développe une bouche ample. Ces tanins sont délicats mais présents.



Idéal avec agneau rôti des plats mijotés aux épices ou des fromages crémeux.

Potentiel de garde : environ 15 ans.