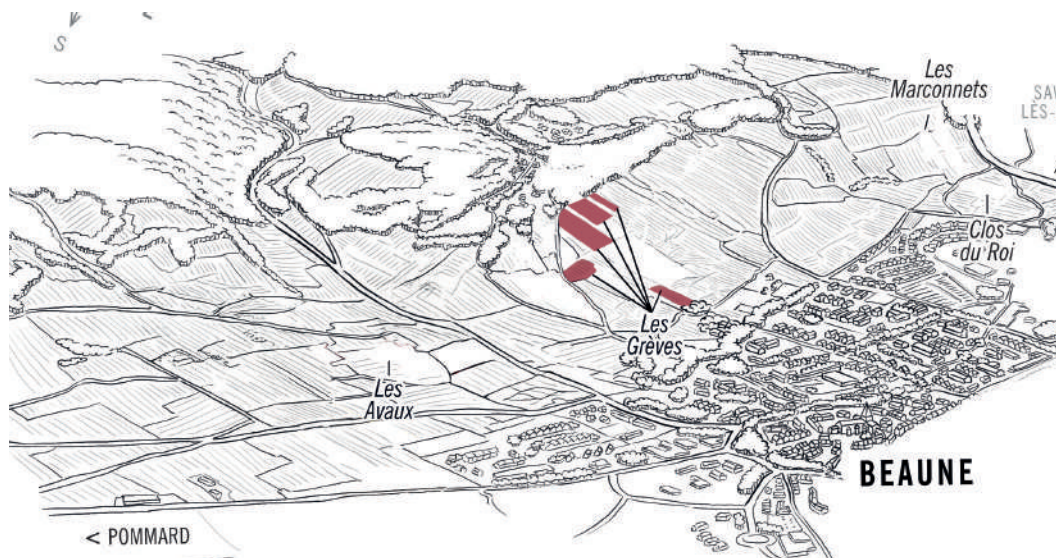


BEAUNE LES GRÈVES PREMIER CRU

Domaine



CÔTE DE BEAUNE - ROUGE



HISTOIRE

C'est le troisième climat le plus étendu de toute la Côte et certainement le **plus réputé des Premiers Crus** de la commune. Il bénéficie d'ailleurs du meilleur classement général du finage Beaune. Cette appellation tire son nom de la structure de la terre, très sablonneuse, qui favorise la **finesse**. Ce terroir remarquable produit chaque année un **vin harmonieux**, intense et **soyeux**.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE
GRAVELEUX / SABLON-
NEUX



230 à 300 m.
ALT.



15%



DÉNIVELÉ

DÉGUSTATION

Bouquet fin et très parfumé. Vin **harmonieux** et bien constitué s'exprimant avec **tendresse**. L'archétype des Premiers Crus de Beaune.



SERVIR
ENTRE 17°C
ET 18°C



GIBIER,
VIANDES
ROUGES
EN SAUCE,
FROMAGES



PINOT NOIR



GRANDE GARDE
7 À 10 ANS
ET +

ORIENTATION



EST / SUD-EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du
millésime 2025

SUPERFICIE



LES GRÈVES

3.16 hect.

31.83 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : **Manuelles**, en petites caissettes de 13 kg. **Tri manuel** soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaision** peut durer de **12 à 16 jours**.

ÉLEVAGE : **16 à 18 mois** en **fûts de chêne** de France, avec 25 à 30% de fûts neufs.

VIELLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Terroir d'une grande finesse. Les 3 sous-parcelles nous aide à avoir un bel équilibre et des épices si caractéristiques du terroir. »