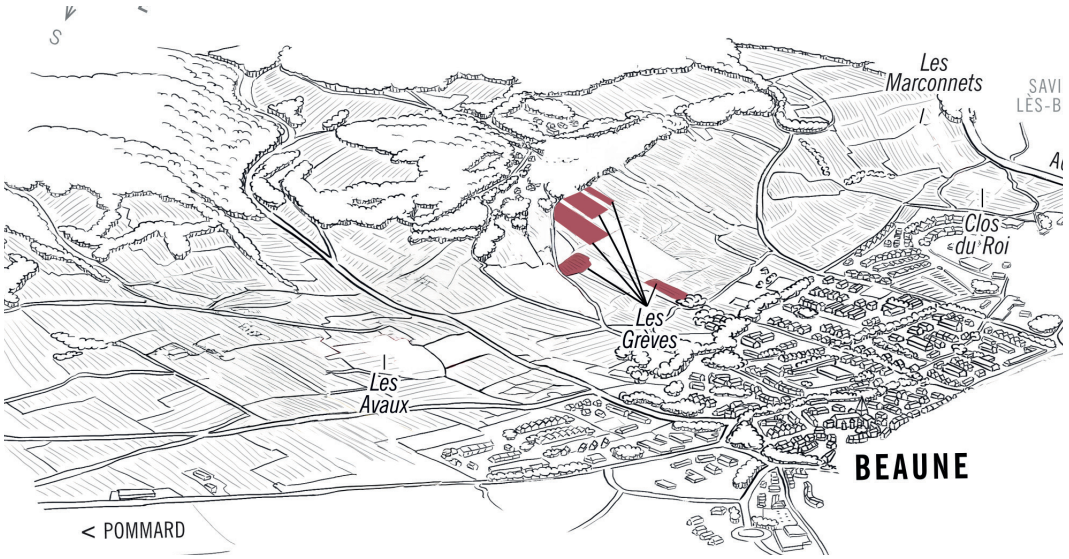
BEAUNE
LES GRÈVES
PREMIER CRU
Domaine





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 / SABLONNEUX

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 cuvaison 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.

VIEILLISSEMENT : 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 aident à avoir un bel équilibre et des épices si caractéristiques du terroir. »