

**Beaune 1<sup>er</sup> Cru**  
**« Sur Les Grèves – Clos**  
**Sainte Anne » - Monopole**



**SAVOIR-FAIRE**

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec 40 à 50% de fûts neufs.

**TERROIR**

Parcelle située en haut de coteau, sur la montagne de Beaune, exposée à l'Est. Cette vieille vigne pousse sur des sols très calcaire et peu profonds, donnant des petits raisins millerandés et par conséquent des rendements très faibles.

*Au début du XXe siècle, ce Clos appartenait à une communauté de religieuses, sans doute celles qui accueillait à l'Hospice de la Charité les orphelins nombreux à Beaune au XVIIe siècle, lorsque cet Hospice fut fondé pour répondre aux rigueurs du temps. Les épidémies de peste incessantes et les ravages de la guerre de Trente ans étaient à l'origine d'une telle misère. Que ce Clos porte le nom de Sainte-Anne, la mère de la Vierge considérée comme la mère de tous les Hommes, peut se comprendre !*

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Brillante, rouge rubis. Ce vin livre un bouquet agréable de fruits rouges accompagnés d'un boisé mesuré. La bouche se révèle tendre, dense et élégante. Un vin gourmand avec une finale saline et possédant un bon potentiel de garde.

**ACCORDS METS & VIN**

Plats travaillés, viandes grillées et en sauces, fromages.

