

BEAUNE 1^{er} Cru « Sur les Grèves - Clos Saint-Anne » Monopole

Maison Jaffelin a le monopole sur les 0.35 hectares de vignes en plein cœur de Beaune.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Un élevage de 18 mois en fût de chêne dont 25% neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe brillante sur les tons rouge rubis
NEZ	Un bouquet sur les fruits rouges avec une dominante sur la cerise et le cassis qui sont enveloppés par un léger boisé.
BOUCHE	Charnu tout en ayant une texture souple grâce à ses tannins âgés. Une touche de bois révèle la complexité aromatique (sous-bois, toasté, mocha).
ACCORDS	Boeuf, lièvre, agneau...
TEMPERATURE	13°C / 15°C
GARDE	Entre 5 et 10 ans

