



CHATEAU MASSON
Beaune ~ Côte d'Or





Le Domaine se trouve dans un emplacement privilégié de la Bourgogne qui lui permet d'être au cœur de l'activité économique, touristique et au centre de l'Histoire bourguignonne.

De par son ampleur et son architecture, le Service de la Répression des Fraudes a reconnu que la propriété pouvait bénéficier du nom de « château... » avec tout ce que cela peut apporter pour la commercialisation des vins issus de l'exploitation.

Beaune est située au carrefour des autoroutes A6, A31 et A36 qui desservent Paris, Lyon, la Suisse, l'Allemagne et le Benelux. Chaque jour 2 T.G.V. assurent, directement, la liaison avec Paris, enfin Beaune possède un aéroport avec piste en dur de 950 mètres.

Le Domaine Château Masson est implanté à 300 mètres de la Gare S.N.C.F., à 2 kilomètres de l'aéroport, 1,5 kilomètre de l'entrée des autoroutes et à 300 mètres des anciens remparts de la vieille ville; compte tenu du développement constant de la cité la propriété est quasiment en centre ville.

L'assiette du terrain de la propriété approche l'hectare ce qui a permis d'aménager trois entrées différentes. L'entrée principale au 6 de la Route de Seurre, une entrée de service au 4 Route de Seurre et une entrée par la Route de Challanges - Impasse des Epinottes.

Les bâtiments d'origine remontent à la fin du XVIII^{ème} siècle. Ils ont été périodiquement agrandis au milieu et à la fin du XX^{ème} siècle dans un souci permanent de réaliser un ensemble cohérent, adapté, dédié à l'habitation et à l'exploitation d'un domaine viticole de 20 à 30 hectares, nécessitant en proportion des caves, des chais et des locaux pour garder les matériels d'exploitation.

Cet ensemble immobilier abrite une maison de maître, quasiment unique à Beaune, d'une surface d'habitation d'environ 1000 mètres carrés en ce compris une piscine intérieure de 12 mètres sur 6 et un terrain de tennis à l'extrémité du parc.

L'emplacement de la maison de maître au milieu de cette unité, isolée en tous points, des rues de la ville, lui confère ainsi un caractère très particulier, permettant à ses hôtes de se sentir à la campagne... en ville.

L'ensemble immobilier est parfaitement clos de murs d'environ 2 mètres de hauteur, et tous les locaux y compris la maison sont protégés par alarme volumétrique et infra rouge.

Le portail de l'entrée principale bénéficie d'un vidéophone.

Descriptif du Domaine

Maison de Maître

La maison de maître, construite en 1987 comporte trois parties. Une partie jour, une partie nuit séparées par un salon d'entrée contemporain et la piscine intérieure à terminer, les infrastructures étant réalisées.

La partie jour :

L'ensemble d'une surface de $\sim 310\text{m}^2$ a une hauteur sous plafond de 4 mètres 30, avec plafonds à la française provenant d'anciens hôtels particuliers de Dijon. Les sols sont en dalles de pierre, 40 X 40 cm, de Châtillon sur Seine (nord de la Côte d'Or) et toutes les menuiseries sont en chêne massif d'Afrique.

En arrivant sur le perron, on laisse l'entrée de la cuisine sur sa droite et on entre par un salon contemporain qui sépare la partie jour de la partie nuit.

La cuisine a aussi un accès indépendant par les garages (sous-sols).

La salle à manger agrémentée d'une cheminée monumentale est ouverte par une grande arche sur le salon principal, lui aussi avec sa cheminée monumentale. Ce salon ouvre sur le parc par deux portes fenêtres. Cette pièce communique avec un deuxième salon dont les fenêtres offrent de larges vues sur la piscine intérieure et donne accès à un espace « toilette invitée » avec douche.

Agrémenté d'une cheminée monumentale un troisième salon, le plus grand, et un bureau y attenent complète l'espace à vivre.

La partie nuit :

L'ensemble d'une surface de $\sim 324\text{m}^2$ a une hauteur sous plafond de 3 mètres 40 avec plafonds en bois, les sols sont eux aussi en pierre de Bourgogne. Toutes les menuiseries sont en chêne massif.

A l'extrémité du salon contemporain, de belle taille, se trouve un long et large couloir qui dessert 4 grandes chambres, toutes avec salle de bain et WC indépendants. Il permet d'accéder au premier étage $\sim 180\text{m}^2$ à sa salle de sport, et à deux chambres avec salle de bains et WC indépendants.

Le tout comporte des greniers aménageables pour partie.

« **L'intérieur** de la maison de maître sera totalement refait à l'identique par le propriétaire actuel, à ses frais lorsqu'il quittera les lieux »

La piscine intérieure :

D'une dimension de 12 X 6 mètres avec plage tout autour, représente une pièce indépendante ~ 247 mètres carrés, parfaitement inscrite dans la maison, **toutefois elle restera en l'état, et il appartiendra au futur propriétaire d'en terminer les aménagements.**

Sous sols sous la maison de maître :

Enterrés à 90%, d'une surface au sol ~800 m² et d'une hauteur sous plafond de plus de 3 mètres, permettent de stocker tout le matériel d'exploitation (camions, tracteurs, machine à vendanger, voitures etc...). On y accède d'une part, par la cour d'entrée principale pour les voitures légères et d'autre part, par le parc (impasse des Epinottes) pour tous les matériels d'exploitation ou autres.

L'importance des sous sols à été guidé par l'idée d'une exploitation conséquente de telle sorte qu'ils puissent être utilisés pour le stockage de palettes de bouteilles de vins ou de cartons prêts à l'expédition sans être soumis aux aléas de température. De ce fait, ils sont directement reliés aux caves du domaine et aux chais.

Bâtiments d'exploitation

Ils se trouvent dans le prolongement de la piscine excepté le bâtiment côté parc.
Cet ensemble de locaux est d'une surface ~ 1.620m²

Le Bâtiment « côté parc » :

Dans le parc, au niveau de l'entrée des sous sols existe un bâtiment ~ 200m², aujourd'hui sans affectation mais, qui a pour but de recevoir les matériels d'exploitation, en cas d'utilisation des locaux précédents à des fins de caves de stockage.

La Cuverie :

D'une surface de ~ 230m² et d'une capacité d'environ 1.461 hectolitres en 19 cuves inox de vinification – stockage, avec passerelle pour les desservir.

Le Chai :

D'une surface ~ 300m² et d'une capacité de stockage de 135 hectolitres en 5 cuves inox, de 250 hectolitres en 7 cuves acier émaillé et de 896 hectolitres en 16 cuves béton verré (à revoir). Il permet l'accès aux caves par escalier et ascenseur.

Les Caves :

D'une surface de ~ 2.300m² représentent les sous sols des bâtiments qui sont des caves à fûts et/ou à bouteilles. Il est possible de loger environ 1.100 pièces de vins et 250.000 bouteilles.

Un local de mise en bouteilles :

Un espace de ~ 456m², où est installée une ligne d'embouteillage comportant tirage, bouchage isobarique sous gaz neutre, et égaliseur de niveau – ligne de transport, machine à laver les bouteilles pleines avant étiquetage, table d'accumulation pour stockage des bouteilles à conserver en caves, ligne de transport pour sur-bouchage (capsule étain), capsuleuse à 4 têtes, marquage des lots et étiqueteuse à encollage intégral (pour collerette, étiquette et contre étiquette) - ligne de transport pour permettre la mise en cartons et machine à fermer les cartons avec colle chaude.

Deux locaux de stockage :

Un local pour cartons prêts à être livrés, donnant sur une cour indépendante et ouvrant directement sur le 4 route de Seurre, et un local pour le stockage des matières sèches. (Cartons, bouteilles vides etc....)

En retour de ces bâtiments :**Un bâtiment avec terrasse couverte comportant :**

Au niveau cour, des locaux, aujourd'hui sans affectation particulière mais pouvant servir d'entrepôts pour futaille ou autres, ou encore être transformés en habitation puisque donnant sur cour et sur rue ; ces locaux sont prolongés par un appartement se décomposant en un séjour, kitchenette, chambre et salle de bains W.C.

Au premier étage :

Un ensemble de 6 bureaux, qui donne par une extrémité sur une chambre avec une salle de bain ainsi que sur un escalier donnant accès aux locaux d'exploitation, à l'opposé se trouve un appartement comportant une chambre, un cabinet de toilette WC, une entrée, un bureau, une cuisine, une salle de bain, une salle à manger et un salon.

Greniers très facilement aménageables compte tenu des hauteurs sous toitures.

Les Vignobles

➤ **Vignes en Propriété pour 4 hect 30 a 34 ca**

Données à bail à long terme à la Société Civile d'Exploitation.

Dans les appellations suivantes :

- Bourgogne Rouge
- Bourgogne Blanc
- Puligny-Montrachet 1°cru « Champs Gain » blanc
- Chassagne-Montrachet 1°cru « Morgeot » blanc
- Meursault blanc

➤ **Vignes à Bail pour 3 hect 31 a 72 ca**

Tous les baux sont mis à disposition de la Société Civile d'Exploitation et sont renouvelables

Dans les appellations suivantes :

- Corton Charlemagne Grand Cru
- Beaune 1° Cru « Les Grèves »
- Pommard « Les Noizons »
- Pommard 1° Cru « Les Saussilles »
- Pommard 1° Cru « Les Arvelets »
- Pommard 1° Cru « Les Rugiens »
- Volnay
- Meursault blanc
- Puligny-Montrachet blanc
- Puligny-Montrachet 1°cru « Champs Gain » blanc

Les états sanitaire et productif des vignobles sont irréprochables. L'âge moyen des vignes est classique pour la région afin de produire des vins de qualité.

Le cadastre viticole, édité par le Service de la Viticulture (Direction des Douanes et Droits indirects), reprend et mentionne toutes les caractéristiques des vignes (Propriétaires, exploitants, date de plantation etc....

Vignes en Propriété : 4 hect 30 a 34 ca

I-1. Nature du Bail :

Bail a la Société Civile d'Exploitation

Commune	Lieu dit	A.O.C.	Surface
Puligny Montrachet	Les Bergeries	Bourgogne Rouge	1 ha 68 a 11 ca
Puligny Montrachet	Le Près de la Dame	Bourgogne Blanc	0 ha 88 a 95 ca
Puligny Montrachet	Les Feumelottes	Bourgogne Blanc	0 ha 42 a 93 ca
Puligny Montrachet	Les Esquinces	Bourgogne Blanc	0 ha 80 a 64 ca
Puligny Montrachet	Champs Gain	Puligny-Mt 1°cru	0 ha 06 a 12 ca
Chassagne-Montrachet blanc	Morgeot	Chassagne-Mt 1°cru	0 ha 35 a 92 ca
Meursault	Grands Charrons	Meursault	0 ha 0 7 a 67 ca

I-2. Condition du bail :

Fermage

Contre valeur de 11 hl 50 par hectare suivant prix Préfectoral.

Vignes à Bail

I-1. Nature du Bail :

Commune	A.O.C.	Couleur	Lieu dit	Cadastre	Surface	Début du Bail le	Durée années	Fin
Beaune	Beaune 1°cru	Rouge	Les Grèves	CO n°7	18 a 33	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Volnay	Volnay	Rouge	Cros Martin	AT 19	13 a 78	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Volnay	Volnay	Rouge	La Famine	AE 230	8 a 06	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Pommard	Bourgogne	Rouge	En Chaffaud	AN 76	21 a 22	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Pommard	Pommard 1°cru	Rouge	Les Arvelets	AE 133	29 a 25	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Pommard	Pommard 1°cru	Rouge	Les Rugiens	BH 5 ,100, 101	31 a 14	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Puligny-Mt	Puligny Montrachet	Blanc	Rue Rousseau	AI 38, 39	16 a 76	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Puligny-Mt	Puligny Montrachet 1°cru	Blanc	Champs Gain	AC 80	6 a 05	01/01/1993	25 ans	10/11/2018

I-2. Condition du bail :

Fermage

Contre valeur de 11 hl 50 par hectare suivant prix Préfectoral.

30 bouteilles de : Pommard Rugiens, Pommard Arvelets, Puligny-Montrachet et Corton Charlemagne ---- 15 bouteilles de Volnay, Beaune Grèves.

II-1. Nature du Bail :

Commune	A.O.C.	Couleur	Lieu dit	Cadastre	Surface	Début du Bail le	Durée années	Fin
Puligny-Mt	Puligny Montrachet	Blanc	Rue Rousseau	AI 44, 45	7 a 70	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Pommard	Pommard 1°cru	Rouge	Les Saussilles	AH 25	50 a 60	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Aloxe Corton	Corton Charlemagne	Blanc	Les Renardes	AC 72	4 a 80	01/01/1993	25 ans	10/11/2018
Aloxe Corton	Corton Charlemagne	Blanc	Le Corton	CN 18	19 a 93	01/01/1993	25 ans	10/11/2018

II- 2. Condition du bail :

Fermage

Contre valeur de 11 hl 50 par hectare suivant prix Préfectoral.
30 bouteilles de : Pommard Rugiens, Pommard Arvelets, Puligny-Montrachet et Corton
Charlemagne ---- 15 bouteilles de Volnay, Beaune Grèves

III-1. Nature du Bail :

Commune	A.O.C.	Couleur	Lieu dit	Cadastre	Surface	Début du Bail le	Durée années	Fin
Pommard	Pommard	Rouge	Petits Noizons	AE 60	13 a 75	11/11/1982	18 ans	11/11/2018

III-2. Condition du bail :

Fermage

Contre valeur de 9 hl 12 par hectare suivant prix Préfectoral.

Ce bail a été apporté à la Société Civile d'Exploitation.

IV-1. Nature du Bail :

Commune	A.O.C.	Couleur	Lieu dit	Cadastre	Surface	Début du Bail le	Durée années	Fin
Meursault	Meursault	Blanc	Buisson Certaud	BM 59	44 a 16	01/11/2003	25 ans	31/10/2028
Meursault	Meursault	Blanc	Sous la Velle	AH 99p	2 a 15	01/11/2003	25 ans	31/10/2028
Meursault	Bourgogne	Blanc	Sous la Velle	AH 99p	8 a 63	01/11/2003	25 ans	31/10/2028

IV-2. Condition du bail :

Fermage

Contre valeur de 11 hl 50 par hectare suivant prix Préfectoral.

V-1. Nature du Bail:

Commune	A.O.C.	Couleur	Lieu dit	Cadastre	Surface	Début du Bail le	Durée années	Fin
Meursault	Meursault	Blanc	Les Rougeots	AL 135	35 a 41	01/01/1971	20 ans*	31/12/2017

Renouvelé par période de neuf années.

V-2. Condition du bail :

Fermage

Contre valeur de 9 hl 12 par hectare suivant prix Préfectoral.

MODE D'EXPLOITATION

Pierre-Yves Masson et sa fille Caroline Masson-Lambrecht assument la direction et la gestion de l'exploitation.

S.C.E.A. Comte de Chapelle capital de 597.000 Euros :

La S.C.E.A. est détenue par : Pierre-Yves Masson pour 5.967 parts co-gérant
Madame Angéla Masson pour 1 part (Eponse)
Madame Caroline Lambrecht-Masson 1 parts (fille) co-gérante
Monsieur Pierre Masson pour 1 part (fils)

Le personnel chargé de l'exploitation est composé de :

2 tâcherons, qui effectuent tous les travaux manuels de la vigne à l'exception des labours, des vendanges et des sulfatages ; toutefois suite à plusieurs remaniement dans l'exploitation leur surface de tâche a été réduite, afin de ne pas diminuer leur salaire mensuel, ils rendent des heures en compensation, jusqu'à ce qu'on puisse leur redonner la surface manquante, soit environ 1 hectare 60 ca cela sans augmentation des frais d'exploitation.

1 salarié mensuel, qui effectue les travaux de labour sulfatage et vendanges des vignes, ainsi que les différents travaux liés à l'élevage des vins en cuverie et en cave.

Pendant les vendanges et pour les gros travaux de caves, les tâcherons viennent travailler à la maison et sont rémunérés en sus.

MATERIEL VITI-VINICOLE

Il s'agit là d'énoncer la liste des matériels les plus importants, il va de soi, que tous les petits matériels nécessaires à l'exploitation seront laissés en place

MATERIEL DE CULTURE

Désignation	Quantité
Camion Mercedes Unimog 4X4	1
Fourgon Peugeot Boxer	1
Chariot élévateur à gaz Saxby 2T5	1
Transpalette élévateur électrique 1T5	1
Transpalette manuel Mic 2 T	1
Tracteur Bobard K 53 + (Charrues Rogneuse Sulfatage)	1
Tracteur Bobard 817 4X4 + tête de récolte	1
Remorque routière porte tracteur	1
Remorques routières bennes à vendange inox 30 hl	4
Tarière hydraulique	1
Remorque agraire + Cuves à Sulfate	1
Cuve à Sulfates	2
Semoir à engrais	1

MATERIEL DE CAVE

Désignation	Quantité
Cuves vinification/stockage inox 8X122hl - 11X39,5hl - 4X28hl - 1X28hl isotherme	1606,5
Cuves Email 5X52hl - 2X34hl - 2X18hl - 1X12hl - 2X7hl	390
Cuves Résine 1X30lh - 1X25hl - 2X9hl	73
Pressoir Pneumatique Willmes 25 hl	2
Pressoir Pneumatique Europress 30 hl	1
Groupe de froid Vaslin	1
Fouloir Egrappoirs Polygrappe en inox	2
Pompe à Décuver	2
Pompes à Piston 200/400 hl/hre	2
Pompes à Piston 80/120 hl/hre	2
Pompe à Piston 50 hl/hre	1
Pompe à filtrer (filtre à plateaux) 60hl/hre	1
Pompe Jabsco débit réglable pour tirage 50hl/hre	1
Filtre Gasquet à 50 plateaux verticaux	2
Filtre Gasquet Kiesselghur vertical 50hl/hre	1
Filtre Milliport neuf	1
Tuyaux et petits matériels de vinification	1
Colonnes inox pour vendanges diamètre 100	2

MATERIEL D'EMBOUTEILLAGE

Désignation

Ligne de Convoyage bouteilles (*)	1
Chaine de Transport - Pied de support - Table	1
Accumulation - Tout Inox(*)	1
Groupe Tirage/Bouchage (sous gaz neutre – isobarique – correcteur de Niveau) - Tout Inox(*)	1
Laveuse bouteilles extérieur - Tout Inox(*)	1
Capsuleuse thermo-rétractable four Electrique	1
Capsuleuse rotative à 4 têtes pour capsules étain – Tout Inox(*)	1
Etiqueteuse 3 étiquettes – Gavagnino - Tout Inox(*)	1
Encolleuse de carton SAVOY hot-melt avec tapis rouleaux pour le remplissage des cartons et stockage en sortie	1
Système dégazage par azote - Air liquide	1
Nettoyeur haute pression eau chaude	2
Pièces de vin (Fûts de 228 litres) usagées	280

(*) L'Ensemble est équipé pour traiter des bouteilles types Bourgogne et Bordeaux

Les Marques

Toutes ces marques sont déposées à l'I.N.P.I. et régulièrement renouvelées.

- CHATEAU MASSON
- CHATEAU MASSON Graphique de l'Etiquette

- DOMAINE de la CROIX de PIERRE
- DOMAINE de la CROIX de PIERRE Graphique de l'Etiquette

- COMTE de CHAPELLE Chambertin
- PRINCE de CHAPELLE Chambertin

Les Noms de Domaine

Toutes ces marques sont déposées sur internet et régulièrement renouvelées.

- chateau-masson
- domainelacroixdepierre.com et Domaine-de-la-croix-de-pierre.tm.fr

STOCK EN CAVE

Vins Blancs

Année	A.O.C.	Nombre de bouteilles
2011	CORTON CHARLEMAGNE Grand cru	1 520
2011	MEURSAULT	210
2010	CORTON CHARLEMAGNE Grand cru	462
2006	CHASSAGNE MONTRACHET 1°cru MORGEOT	666
2006	MEURSAULT	612
2005	PULIGNY MONTRACHET 1°cru CHAMPS GAIN	645
2004	CORTON CHARLEMAGNE Grand cru	1 054
2004	PULIGNY MONTRACHET 1°cru CHAMPS GAIN	690
2003	CHASSAGNE MONTRACHET 1°cru MORGEOT	1 670
2003	CORTON CHARLEMAGNE Grand cru	937
2003	MEURSAULT	4 596
2002	CHASSAGNE MONTRACHET 1°cru MORGEOT	73
2002	CORTON CHARLEMAGNE Grand cru	642
2002	MEURSAULT	1 078
2001	CHASSAGNE MONTRACHET 1°cru MORGEOT	173
2001	CORTON CHARLEMAGNE Grand cru	1 445
2001	MEURSAULT	541
2001	PULIGNY MONTRACHET	342
2000	CHASSAGNE MONTRACHET 1°cru MORGEOT	357
2000	PULIGNY MONTRACHET 1°cru CHAMPS GAIN	78
2000	MEURSAULT	693
1999	CHASSAGNE MONTRACHET 1°cru MORGEOT	120
1999	MEURSAULT	165
1999	PULIGNY MONTRACHET 1°cru CHAMPS GAIN	84

VINS ROUGES

Année	A.O.C.	Nombre de bouteilles
2011	VOLNAY	1 426
2005	CLOS DE VOUGEOT Grand cru	272
2004	BEAUNE 1°cru GREVES	1 098
2004	POMMARD 1°cru RUGIENS	1 201
2004	POMMARD 1°cru SAUSSILLES	2 670
2004	VOLNAY	1 330
2003	BEAUNE 1°cru GREVES	880
2003	CLOS DE VOUGEOT Grand cru	953
2003	POMMARD 1°cru ARVELETS	1 496
2003	POMMARD NOIZONS	738
2003	POMMARD 1°cru RUGIENS	1 006
2003	POMMARD 1°cru SAUSSILLES	2 608
2003	VOLNAY	993
2002	BEAUNE 1°cru GREVES	236
2002	CLOS DE VOUGEOT Grand cru	1 233
2002	POMMARD 1°cru ARVELETS	1 834
2002	POMMARD NOIZONS	861
2002	POMMARD 1°cru RUGIENS	1 952
2002	POMMARD 1°cru SAUSSILLES	3 172
2002	VOLNAY	433
2001	BEAUNE 1°cru GREVES	249
2001	CLOS DE VOUGEOT Grand cru	1 276
2001	POMMARD 1°cru ARVELETS	1 834
2001	POMMARD NOIZONS	825
2001	POMMARD 1°cru RUGIENS	1 626
2001	POMMARD 1°cru SAUSSILLES	436
2001	VOLNAY	226
2000	BEAUNE 1°cru GREVES	1 050
2000	POMMARD 1°cru ARVELETS	1 066
2000	CLOS DE VOUGEOT Grand cru	212
2000	POMMARD 1°cru SAUSSILLES	365
2000	POMMARD NOIZONS	806
2000	VOLNAY	1 348
1999	POMMARD 1°cru ARVELETS	1 977
1999	POMMARD 1°cru SAUSSILLES	400
1997	CLOS DE VOUGEOT Grand cru	161
1996	BEAUNE LULUNE	902

ACTUELLEMENT

Pierre-Yves Masson est propriétaire :

De l'ensemble immobilier château Masson à Beaune
Des Marques
Des dépôts à l'I.N.P.I. et sur Internet
Des différents baux mis à disposition

S.C.E.A. Comte de Chapelle est propriétaire:

Des stocks de vins
Des matériels d'exploitation et de vinification
Du bail Pommard « Noizons »,
Du bail du G.F.A. IMMABAIL

G.F.A. IMMABAIL capital de 800.000 Euros :

Le G.F.A. est détenu par : Pierre-Yves Masson pour 79.999 parts gérant et Madame Angéla Masson pour 1 part (Epoque) ;

Il est propriétaire :

Des vignes à Chassagne-Montrachet 1^{er} cru « Morgeot » Blanc
Des vignes à Meursault
Des vignes en A.O.C. Bourgogne blanc
Des vignes en A.O.C. Bourgogne rouge
Du droit d'occupation des vignes Puligny-Montrachet 1^{er} cru Champs Gain

Toutes les vignes sont données à bail à la S.C.E.A. Comte de Chapelle



1996

1996



VERITE NON AURON

CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU

Appellation Corton Grand Cru Contrôlée

CHATEAU



MASSON

*Mise en bouteille à la Propriété
Bottled at the Estate*

Pierre-Yves MASSON

PROPRIÉTAIRE A BEAUNE, COTE-D'OR, FRANCE



PLAN DE BEAUNE Centre Ville Historique

à 2 mn
 Parc de la Bouzaize

Départ
 des circuits
 de randonnées
 pédestres au Parc
 de la Bouzaize.

RD970
 Auxerre
 Bligny sur Ouche

GARE
 SNCF

RD973
 Dole
 Seurre

Le Domaine



- 12 Parkings
- Promenade des Remparts
- Cours Urbaine
et Zone Semi Piétonne
- Zone Piétonne



Plan de Situation



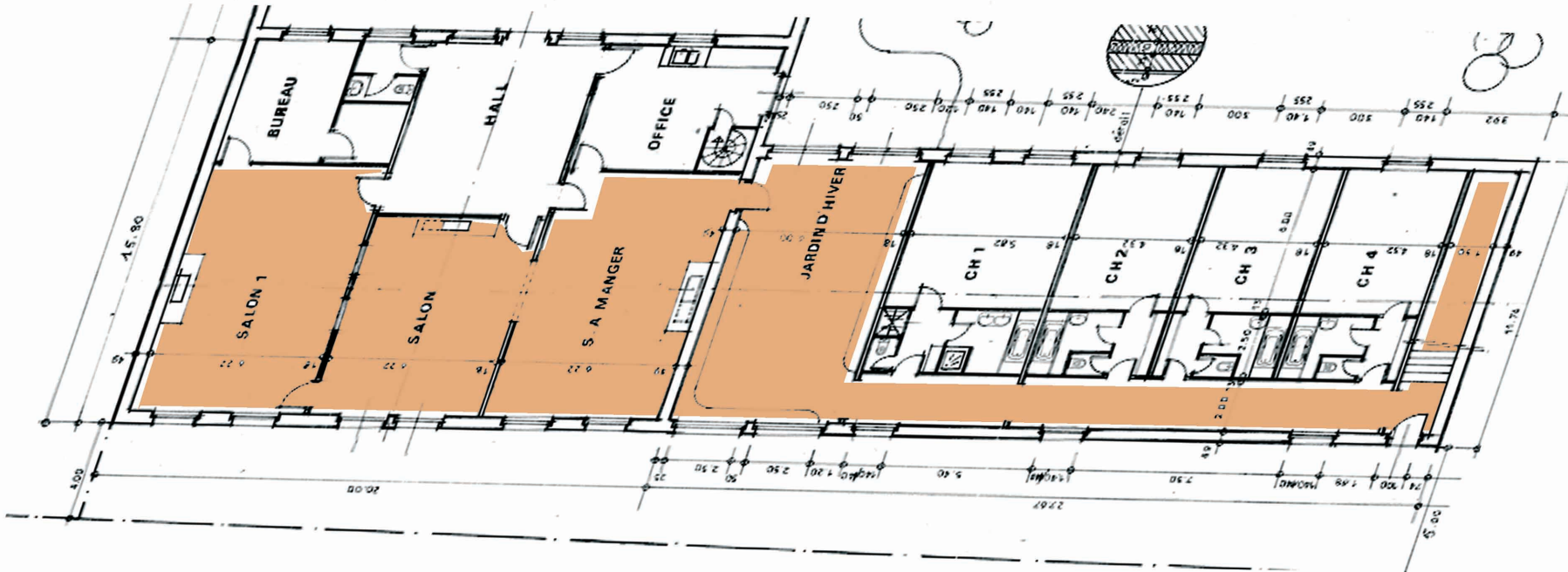




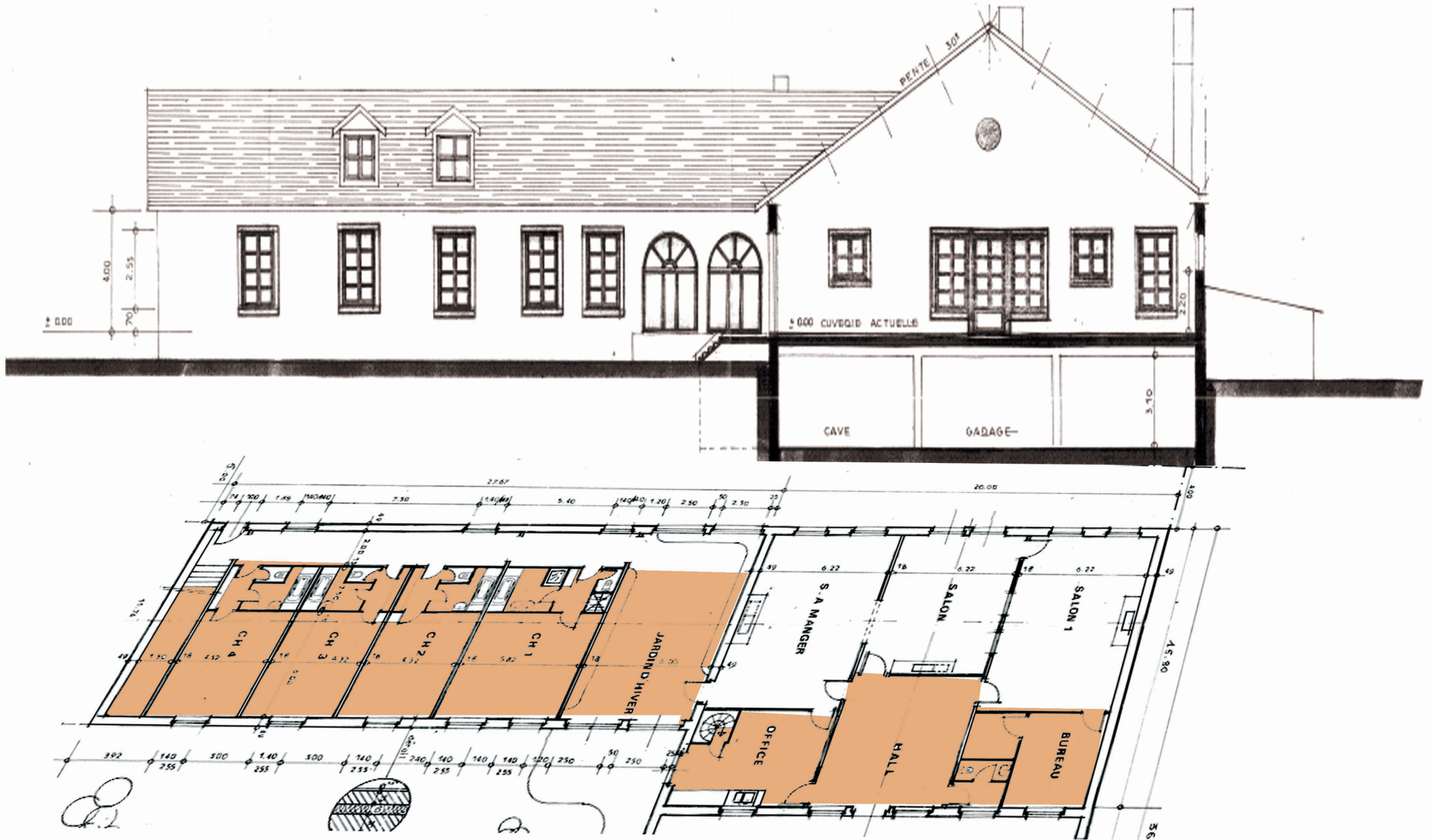




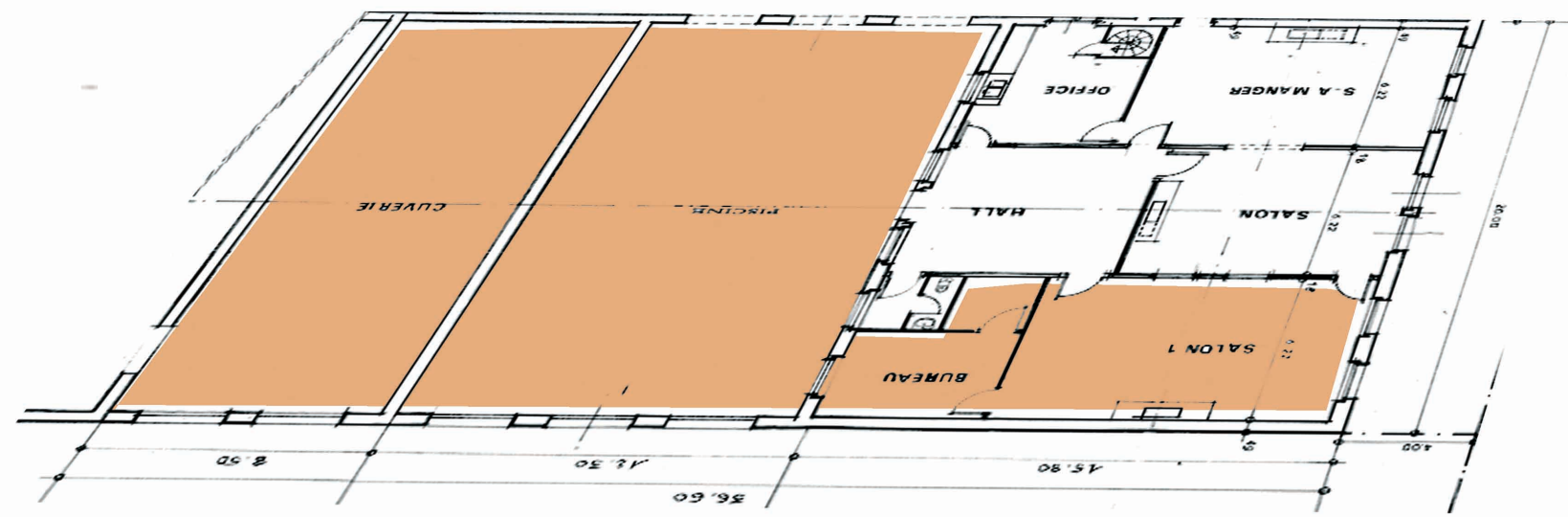
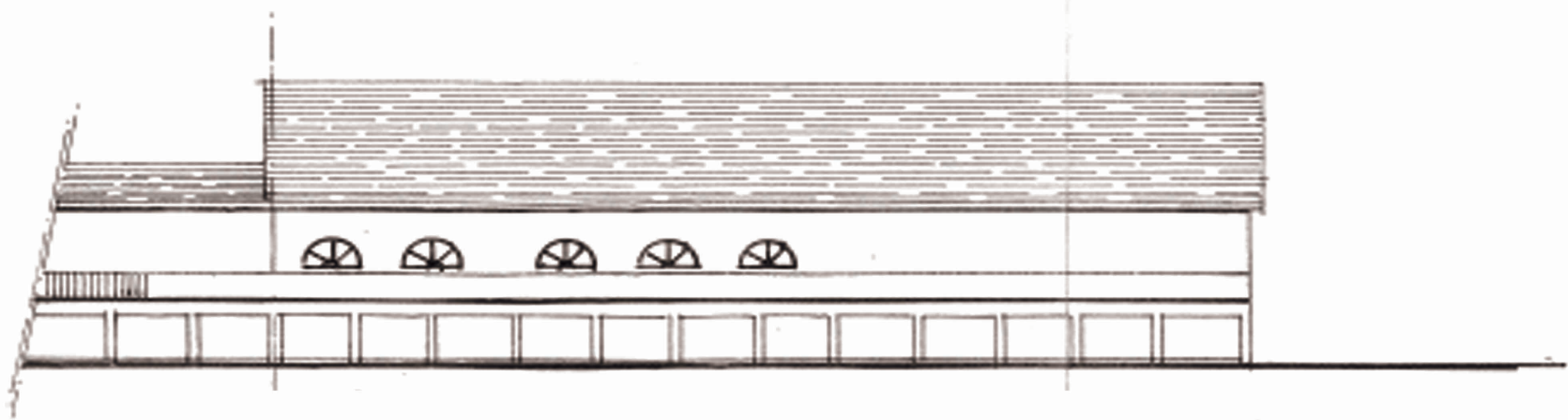
Façade EST



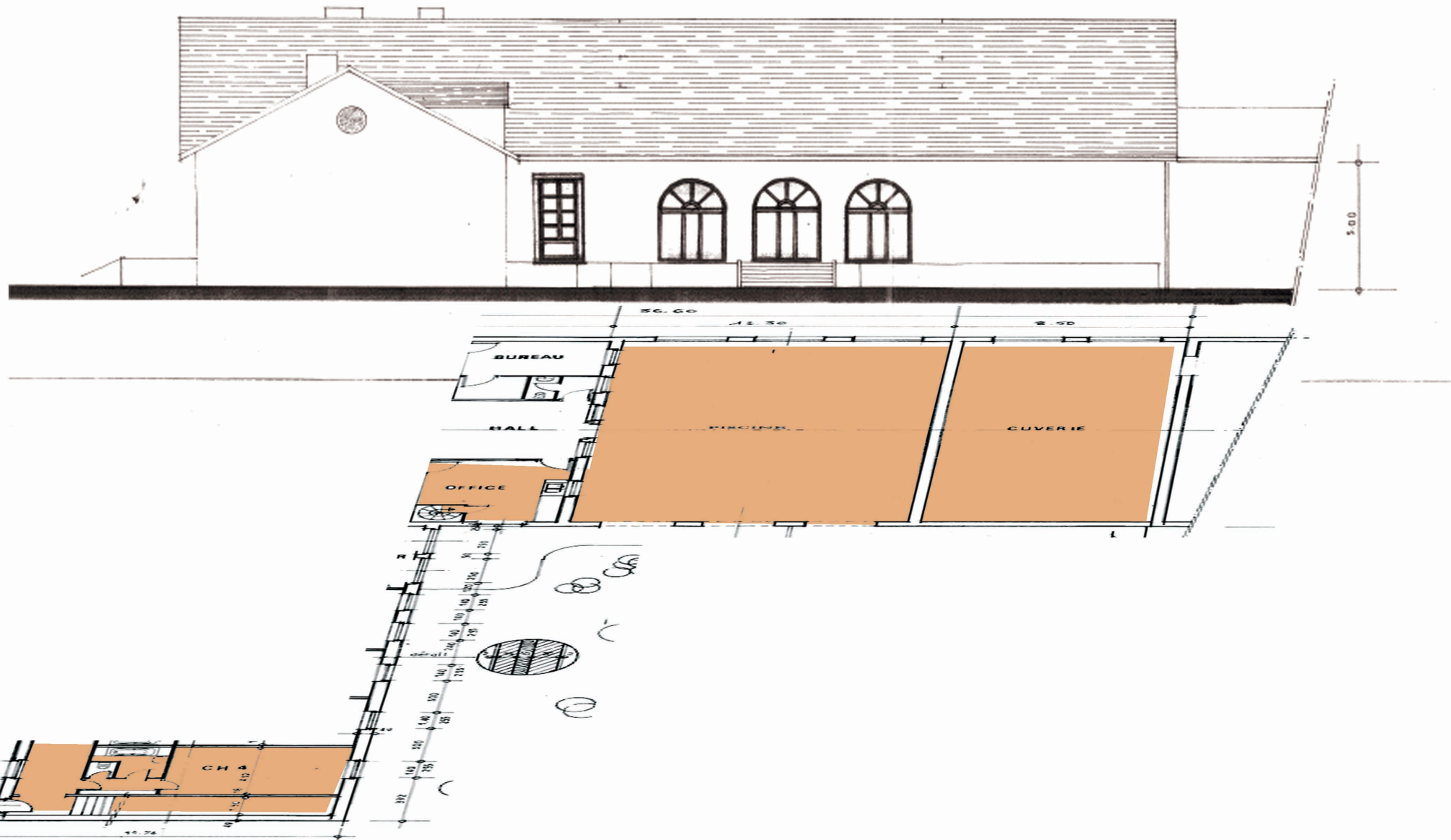
Façade OUEST



Façade SUD



Façade NORD























24
Bourg
54 8

22
Bourg
32

33
Bourg
72

51

25
Bourg
28 8

29
Bourg
36 8

35
Bourg
29 8

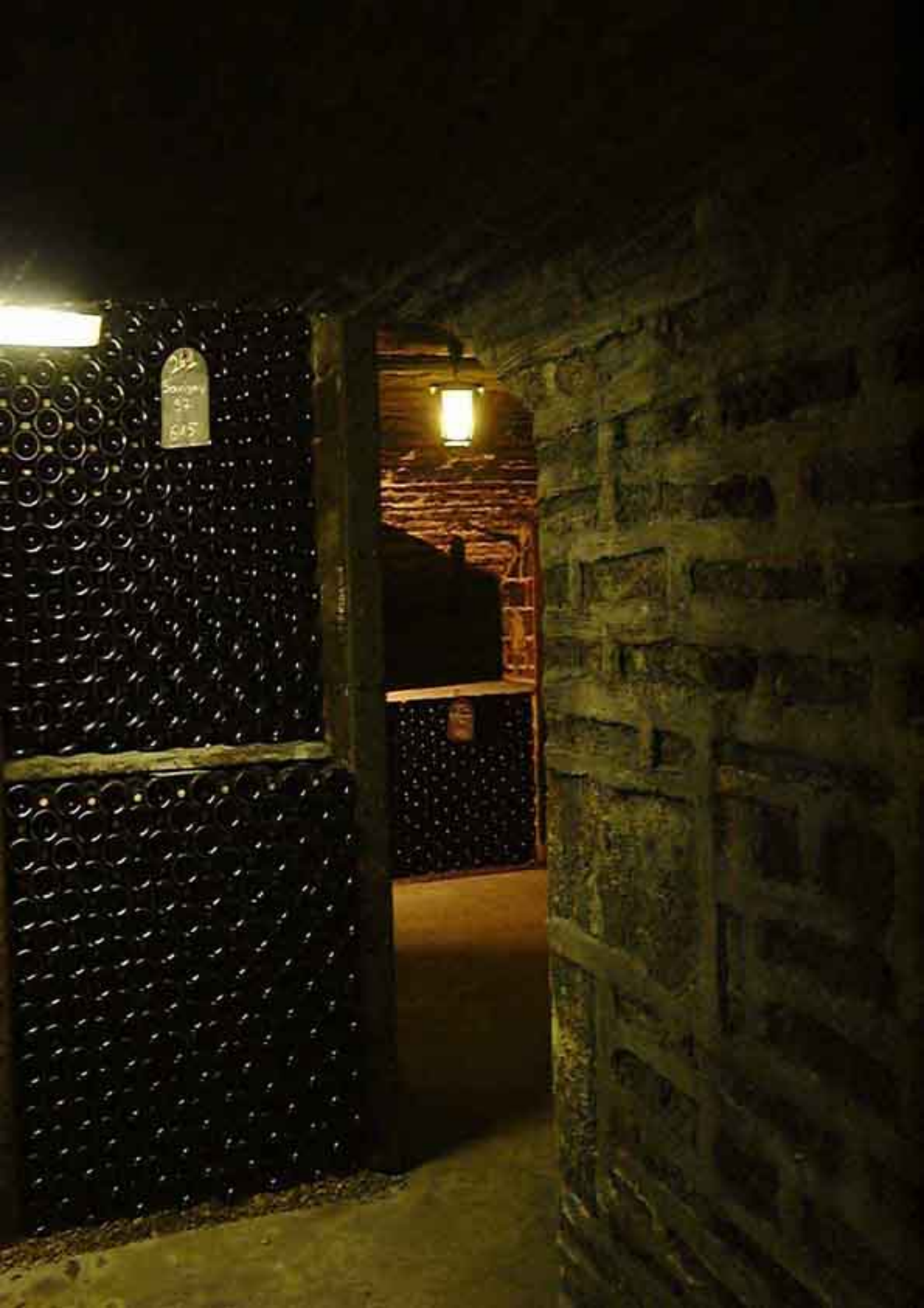
37
50

41
Bourg
28

30

38
Bourg
30









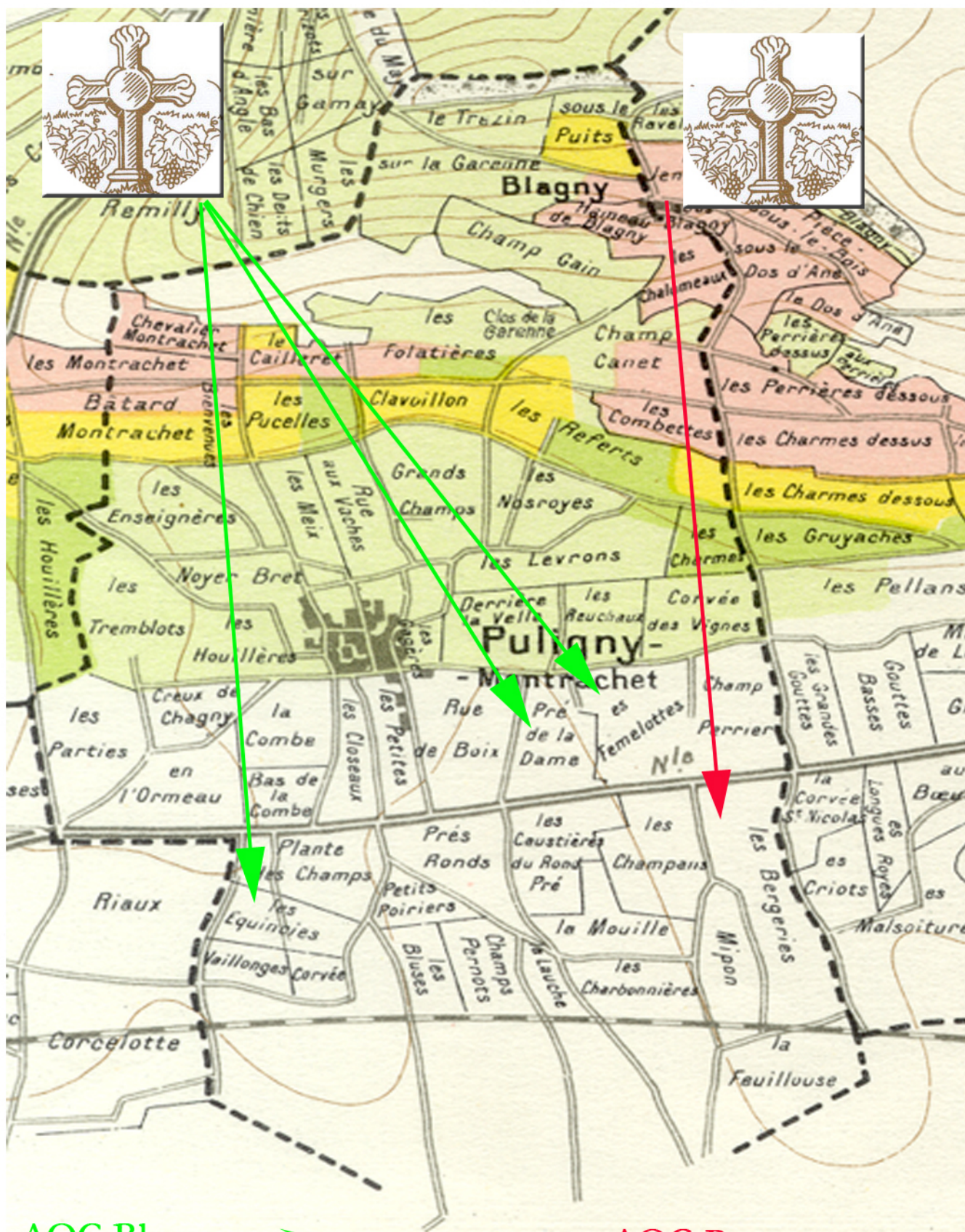






Appellation Origine BOURGOGNE

Située sur la Commune de **PULIGNY-MONTRACHET**

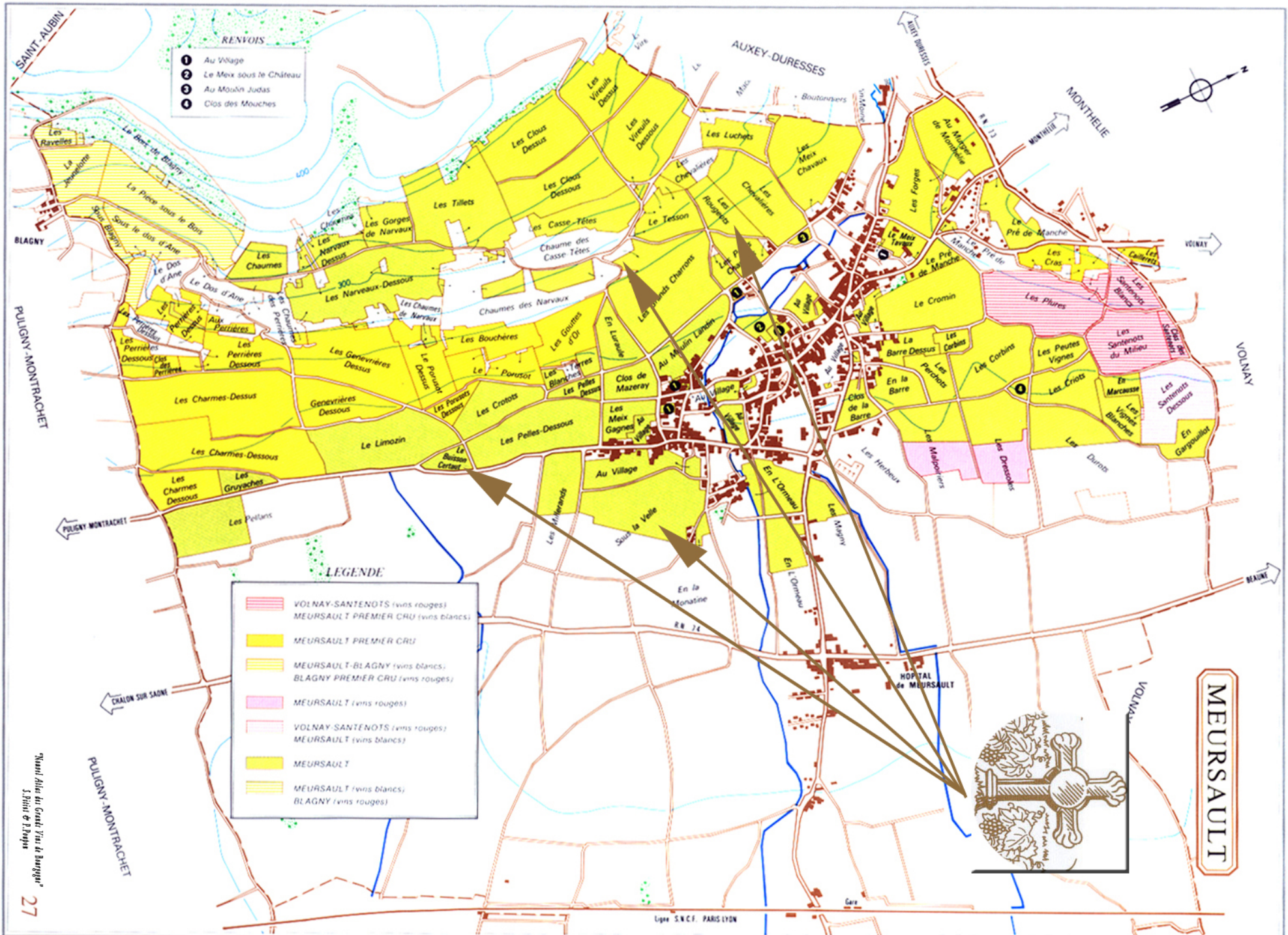


AOC Blanc →

AOC Rouge →

Bourgogne Blanc *“Les Esquinces”*





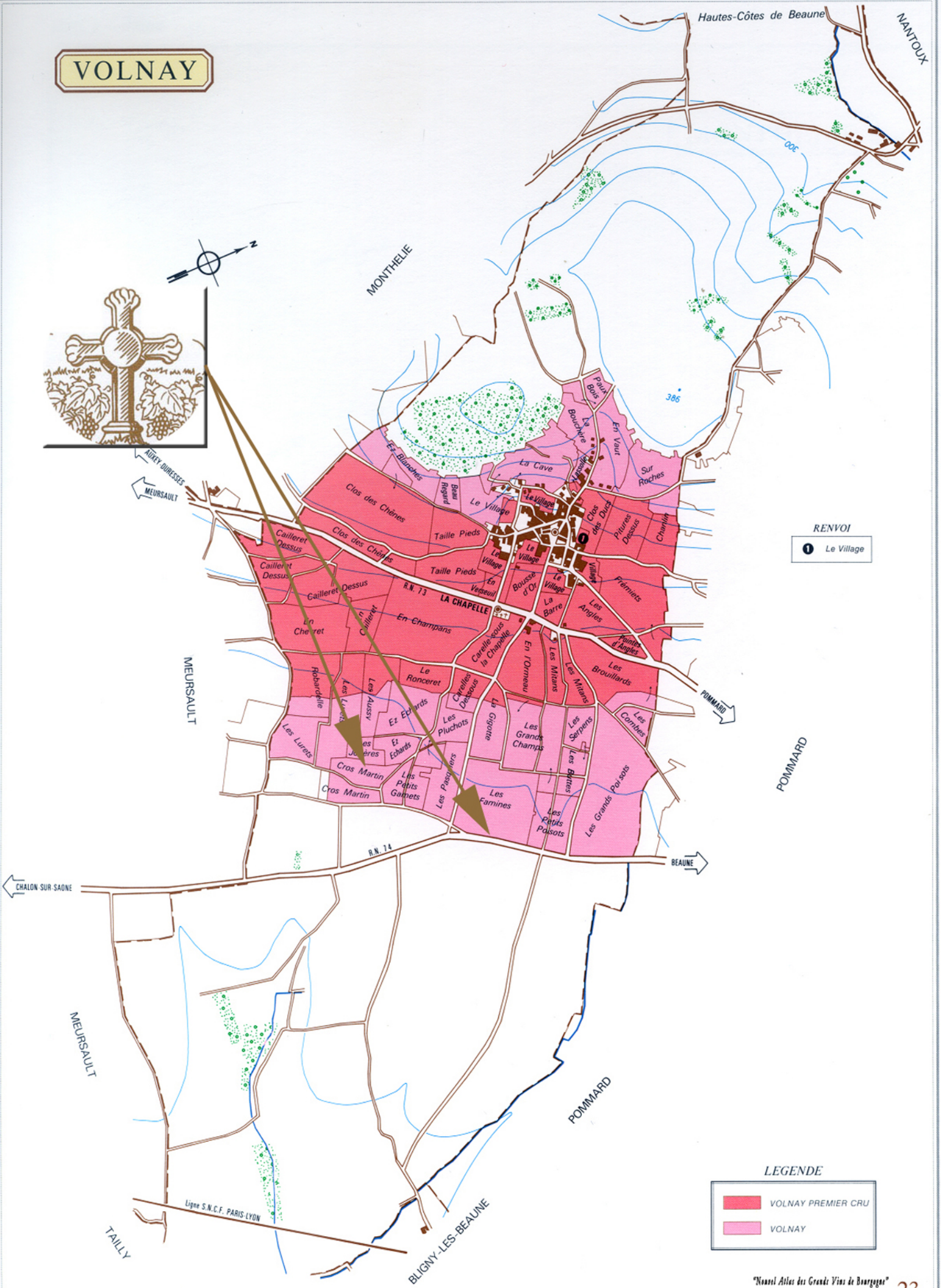
- RENOIS**
- 1 Au Village
 - 2 Le Mex sous le Château
 - 3 Au Moulin Judas
 - 4 Clos des Mouches

- LEGENDE**
- VOINAY-SANTENOTS (vins rouges)
 - MEURSAULT PREMIER CRU (vins blancs)
 - MEURSAULT PREMIER CRU
 - MEURSAULT-BLAGNY (vins blancs)
 - BLAGNY PREMIER CRU (vins rouges)
 - MEURSAULT (vins rouges)
 - VOINAY-SANTENOTS (vins rouges)
 - MEURSAULT (vins blancs)
 - MEURSAULT
 - MEURSAULT (vins blancs)
 - BLAGNY (vins rouges)

MEURSAULT



VOLNAY



RENOI
1 Le Village

LEGENDE

	VOLNAY PREMIER CRU
	VOLNAY

VOLNAY "La Famine"



POMMARD



VOLNAY

VOLNAY

VOLNAY

CHALON SUR SAONE

NANTOUX

BEAUNE

BEAUNE

LEGENDE

	POMMARD PREMIER CRU
	POMMARD

RENOIS

- 1** Village
- 2** Derrière Saint-Jean
- 3** En Moigelot

Ligne S.N.C.F. PARIS-LYON

BLIGNY LES-BEAUNE

POMMARD 1^{er} Cru "Les Saussilles"



POMMARD 1^{er} Cru "Les Arvelets"



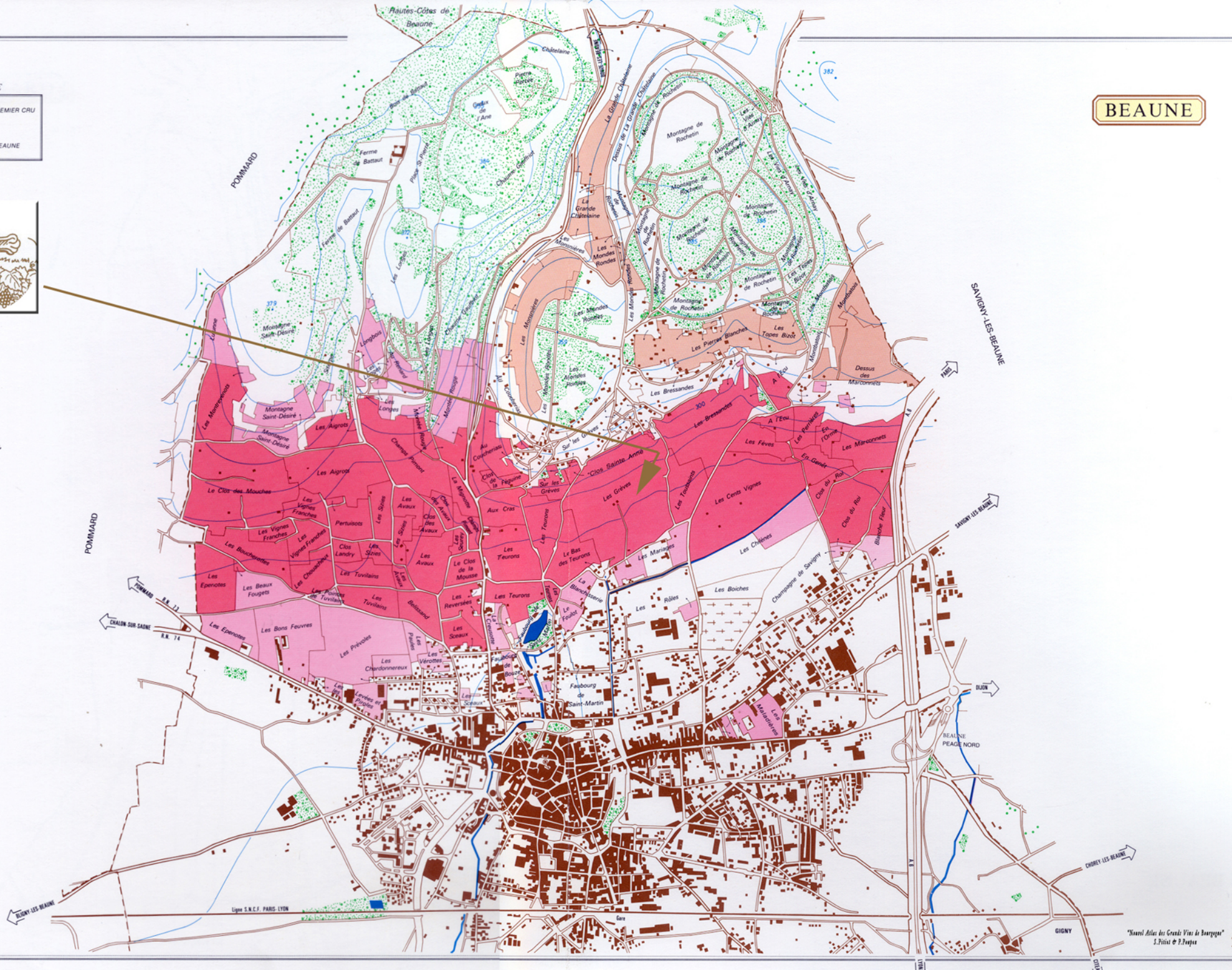
POMMAID 1^{er} Cru "Les Bagieres"



BEAUNE

LEGENDE

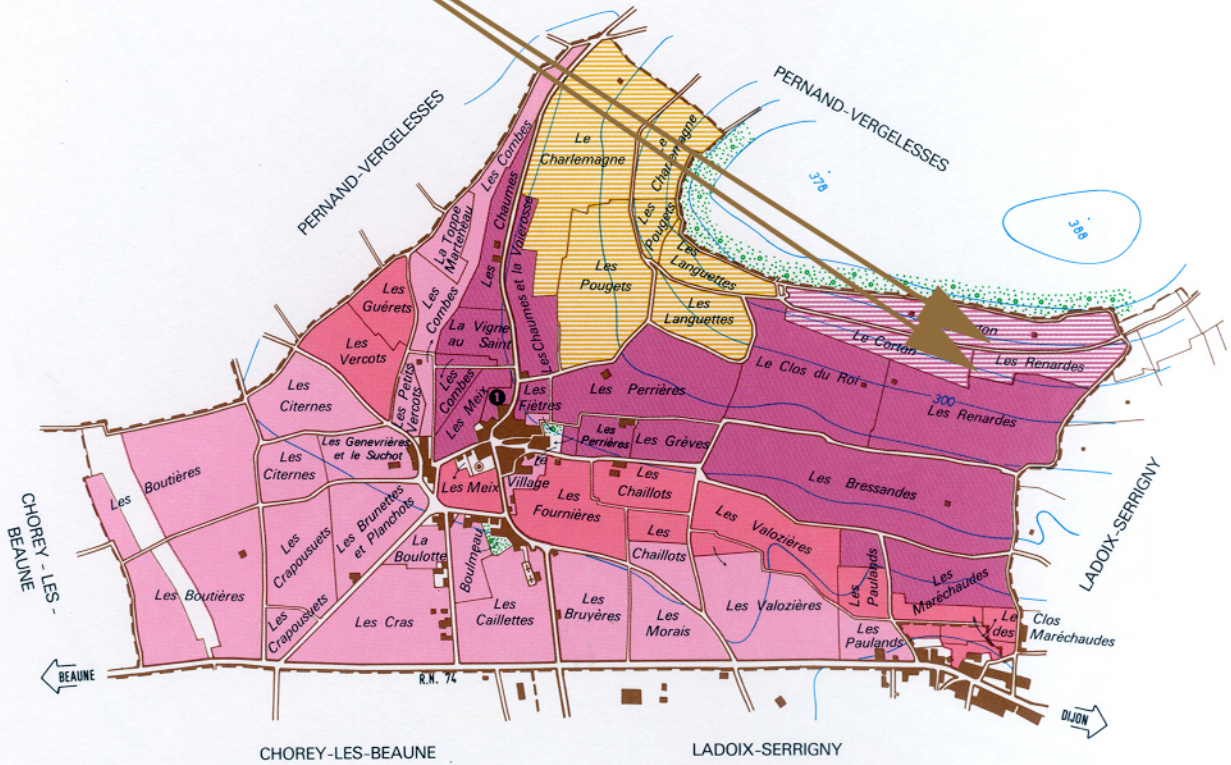
- BEAUNE PREMIER CRU
- BEAUNE
- CÔTE DE BEAUNE



Beaune *“Les Grèves”*



ALOXE-CORTON



LEGENDE

	CORTON
	CORTON (vins rouges) CORTON-CHARLEMAGNE (vins blancs)
	CORTON-CHARLEMAGNE (vins blancs) CORTON (vins rouges)
	ALOXE-CORTON PREMIER CRU
	ALOXE-CORTON

RENOI

- Le Meix Lallemand



GORTON CHARLEMAGNE Grand Cru

