

Annexe 2 : Durée d'élevage et date de mise à la consommation

Durée d'élevage minimum

Appellations	Couleur	Durée d'élevage minimum
Toutes les AOC communales et Grands Crus de Côte d'Or (sauf celles-ci-dessous), Irancy et les 1 ^{er} crus de PernandVergelesses	Blanc et rouge	15 juin de l'année qui suit la récolte
Saint Aubin, Meursault, Maranges(<i>uniquement blanc</i>), Santenay, Saint Romain, PernandVergelesses (communales), Côtes de Beaune et Côte de Beaune Villages (<i>rouge</i>) Chablis Grand Cru	Blanc et rouge	15 mars de l'année qui suit la récolte
Chorey Les Beaune(<i>uniquement blanc</i>) et Savigny Les Beaune	Blanc	15 avril qui suit l'année de récolte
Savigny Les Beaune	Rouge	15 mai de l'année qui suit la récolte
Saint Bris	Blanc	15 décembre de l'année de la récolte
Toutes les AOC Communales de Saône et Loire (sauf voir ci-dessous)	Blanc et rouge	1 ^{er} avril de l'année qui suit la récolte
Viré Clessé, Montagny, Saint Véran, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles	Blanc	1 ^{er} février/ et 1 ^{er} avril de l'année qui suit la récolte pour les climats ou 1 ^{er} crus ou unités géographiques plus petites
Pouilly Fuissé	Blanc	1 ^{er} février/ 1 ^{er} juillet de l'année qui suit la récolte pour les 1 ^{er} crus
Bouzeron	Blanc	15 janvier de l'année qui suit la récolte
AOC régionales sauf (voir ci-dessous) et Marsannay rosé AOC Chablis et Petit Chablis	Blanc, rosé et rouge	Aucun élevage minimum
Bourgogne Hautes Côtes Bourgogne Vézelay	Blanc, rosé et rouge	1 ^{er} mars de l'année qui suit la récolte
Crémant de Bourgogne	Blanc, rosé	Tirage à partir du 1 ^{er} décembre de l'année de la récolte, suivi de 9 mois de conservation sur lies minimum

Dates de mise à la consommation

Appellations	Couleur	Durée de mise à la consommation
Toutes les AOC communales et Grands Crus de Côte d'Or (sauf celles-ci-dessous), Irancy et les 1 ^{er} crus de PernandVergelesses	Blanc et rouge	30 juin de l'année qui suit la récolte
Saint Aubin, Meursault, Santenay, Côtes de Beaune Villages (<i>rouge</i>),PernandVergelesses Chablis Grand Cru	Blanc et rouge	31 mars de l'année qui suit la récolte
Côtes de Beaune, Saint Romain, Maranges (<i>uniquement blanc</i>),	Blanc et rouge	30 mars de l'année qui suit la récolte
Chorey Les Beaune(<i>uniquement blanc</i>), Savigny Les Beaune(<i>uniquement blanc</i>)	Blanc	30 avril de l'année qui suit la récolte
Savigny Les Beaune(<i>uniquement rouge</i>)	Rouge	31 mai de l'année qui suit la récolte
Saint Bris	Blanc	1 ^{er} janvier de l'année qui suit la récolte
Toutes les AOC Communales de Saône et Loire (sauf voir ci-dessous)	Blanc et rouge	15 avril de l'année qui suit la récolte
Viré Clessé, Montagny, Saint Véran, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles	Blanc	15 février/ et 15 avril de l'année qui suit la récolte pour les climats ou 1 ^{er} crus ou unités géographiques plus petites
Pouilly Fuissé	Blanc	15 février / 15 juillet de l'année qui suit la récolte 1 ^{er} crus
Bouzeron	Blanc	1 ^{er} février de l'année qui suit la récolte
AOC régionales sauf (voir ci-dessous) et Marsannay rosé AOC Chablis et Petit Chablis	Blanc, rosé et rouge	15 décembre de l'année de récolte
Bourgogne Hautes Côtes Bourgogne Vézelay	Blanc, rosé et rouge	15 mars de l'année qui suit la récolte
Crémant de Bourgogne	Blanc, rosé	12 mois minimum après la date de tirage <i>SAUF si tirage :</i> - Avant 30 Novembre 2011 : 10 mois minimum - Entre 1 ^{er} Déc. 2011 et 30 Nov. 2013 : 11 mois minimum

Annexe 2 : Durée d'élevage et date de mise à la consommation