



# DOMAINE CLOS SAINT JEAN

Santenay

Rouge, 2019

## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Située en Côte d'Or, dans les Côtes de Beaune, près du village de Santenay le Haut, jouxtant l'église Saint Jean de Narosse du XII<sup>e</sup> siècle, à l'aplomb de la falaise des "Trois Croix"

EN CHARRON évoque le travail du métal du charron du village, les fers à cheval, les outils divers... La parcelle de Charron, avec ses 10,54ha, est la seule appellation de l'ensemble du vignoble de Santenay -392ha- à avoir bénéficié d'un flux de minerai de fer lors du soulèvement du Morvan, entraînant l'apparition des falaises au pied desquelles se trouve notre parcelle de 0,88ha.

### TERROIR

Le vignoble est exposé au Sud-Ouest bénéficiant ainsi d'un ensoleillement optimal situé au pied de la Montagne des Trois Croix, une falaise argilo-calcaire. LIEU-DIT "EN CHARRON"

### A LA VIGNE

L'exploitation est réalisée selon les principes de l'Agriculture biologique depuis 2008 en respectant les phases lunaires. La certification Bio a été obtenue en 2011 -Bureau Veritas-, le travail du sol est essentiellement manuel.

Tous les produits phytosanitaires sont naturels.

La récolte est manuelle.

**Cépages :** Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.88 ha - **Age moyen des vignes :** 19 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

L'éraflage complet évite un goût herbacé de la rafle. La fermentation est naturelle, sans ajout de soufre, et le moût est ponctionné et remonté au besoin pour extraire le tanin et la couleur.

La fermentation est entamée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, puis se poursuit dans des fûts de chêne. -MLT -medium-long toasting-.

### ELEVAGE

Plus de 90% de la récolte est élevée pendant 13 mois au moins dans des fûts de chêne français de haute qualité de 228 MLT -chauffe moyenne-longue-traditionnelle-

**Teneur en alcool :** 14.7 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Une robe sombre avec des reflets violines. Il a un nez de belle intensité de fruits noirs confiturés rappelant les tartes d'été. Des notes épicées, de la girofle notamment, relèvent l'ensemble. Sa bouche est ample et généreuse, très ensoleillée, largement orientée vers le fruit pour une finale appétante. Les tanins sont veloutés.



DOMAINE CLOS SAINT JEAN  
8, PLACE DE LA MAIRIE, 71150 CHEILLY LES MARANGES  
Tel. 06 80 71 72 03 / 06 16 99 01 68 - philippe.beudet@clos-saint-jean.wine

domaine-clos-saint-jean.com  

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# DOMAINE CLOS SAINT JEAN

Santenay

Rouge, 2019

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans

**SERVICE**

Température de dégustation de 14 - 16 °C

Temps de garde de 7 ans au moins. Maturité atteinte entre 3 et 5 ans.

**ACCORDS METS-VINS**

Ce millésime accompagne avantageusement des plats mitonnés comme le veau et le bœuf ou des mets plus exotiques. Côté fromage, choisissez-lui des pâtes souples et crémeuses.

**NOTRE ENTREPRISE**

Domaine Clos Saint Jean est installé en Bourgogne, dans les Maranges. Propriétaire récoltant, Philippe Beudet exploite avec son épouse et ses 5 enfants quelques hectares de vigne du prestigieux Pinot Noir de l'AOC Santenay -Côte d'Or-Côte de Beaune - et du fameux Bourgogne en Chardonnay. Soucieux d'offrir chaque année, un millésime sain, soigné, et de caractère, le Domaine s'est mis à l'agriculture biologique depuis 2008 et a été dûment certifié Bio en 2011.

**Date de création/reprise** : 2016 - **Premier millésime** : 2018 -

**Surface totale du domaine** : 1.32ha

**Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)**

Viticulture issue de l'Agriculture Biologique depuis 2008.

**SIRET** : 8237446510022 - **Principaux marchés** : France, Chine, Japon, Taiwan



DOMAINE CLOS SAINT JEAN  
8, PLACE DE LA MAIRIE, 71150 CHEILLY LES MARANGES  
Tel. 06 80 71 72 03 / 06 16 99 01 68 - philippe.beudet@clos-saint-jean.wine

domaine-clos-saint-jean.com  

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**