



# DOMAINE CLOS SAINT JEAN

## Bourgogne Blanc, 2020



### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Située dans la vallée de la Dheune, en côte de Beaune, près du village de Cheilly-lès-Maranges; Hameau du Pont de Cheilly.

#### TERROIR

Appellation AOC Bourgogne. La parcelle bénéficie des limons riches et fertiles de la rivière.

#### A LA VIGNE

La culture se fait selon les principes de l'Agriculture Biologique depuis 2008 avec une certification par le bureau Veritas depuis 2011.

La vendange est manuelle.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.44 ha - **Age moyen des vignes :** 7 years ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

La fermentation se fait en fûts de chêne de haute futaie

#### ELEVAGE

Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne français de haute futaie – MLT -chauffe moyenne-longue-traditionnelle-. Les fûts de 500 litres -demi-Muid- permettent d'éviter un boisé excessif du vin.

**Teneur en alcool :** 12.5 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Ce Bourgogne 2020 à la robe or pâle aux reflets verts, nous fait voyager avec son nez sur les épices indienne, tendori et poivre blanc, le tout relevé par de notes de fruits jaunes.

Une bouche riche et généreuse, équilibrée et étirée par une pointe de minéralité et la fraîcheur des agrumes. Une finale saline et salivante nous laisse deviner un réel potentiel de garde.

A consommer d'aujourd'hui à 2030.

**Potentiel de garde :** A boire dans l'année, 5 à 10 ans

#### SERVICE

Tasting temperature from 11 to 12°C.

### ACCORDS METS-VINS

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

Bourgogne

Blanc, 2020

Température de dégustation de 11 à 12°C.

Temps de garde de 5 ans au moins.

## 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**