



DOMAINE CLOS SAINT JEAN AOP BOURGOGNE EN MOIRET CHARDONNAY BIO 2021

AOP Bourgogne, Bourgogne, France

Toutes les valeurs de la Bourgogne dans ce millésime!

PRÉSENTATION

Un "Moiret" pouvait désigner à la fois le marchand de tissus moirés (ou mohair), l'éleveur ou le lieu sur lequel étaient élevées les chèvres dont la laine de très haute qualité servait à les tisser.

LE MILLÉSIME

Millésime 2021 difficile. Il a fallu attendre la fin des gelées et le mois de MAI pour que la vigne commence à pousser normalement. Puis, des températures soudain très élevées, alternant avec des pluies importantes pendant tout l'été, ont provoqué un développement végétatif hyper-accéléré de la vigne favorisant également la prolifération des maladies, oïdium, pourriture grise...

Déjà fortement diminuée par le gel (-40%), la vendange a nécessité un soin tout particulier et une patience extrême pour trier le raisin sur pied, grappe à grappe, baie par baie... afin de ne rentrer que des raisins sains ... nous n'étions d'ailleurs pas seuls à vendanger... un nid de frelons asiatiques accroché à un cep a forcé les vendangeurs à revenir le lendemain!

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 BIO. La parcelle bénéficie des limons riches et fertiles de la rivière de la Dheune

À 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.

VENDANGES

25/09/2021

ÉLEVAGE

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.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

13.00 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 700

Superficie du vignoble: 0.1914 ha

Rendement: 16 hL/ha

Âge moyen des vignes: 7 years ans

Sucre résiduel: inférieur 1 g/l

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
www.domaine-clos-saint-jean.com/domaine-clos-saint-jean  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SERVICE

Tasting temperature from 11 to 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Jaune or étincelante, nez floral et agrume. La bouche est harmonieuse mêlant bien une acidité fondue et des notes de poires bien mures. Finale longue et acidulée. le vin s'ouvre sur des notes iodées et citronnées. En bouche le vin est droit, long et minérale. A l'aveugle le vin présente un style "chablisien".

Pour les dégustations, penser à ouvrir la bouteille 1h à l'avance.

Laisse deviner un réel potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Température de dégustation de 11 à 12°C.

A consommer d'aujourd'hui à 2030.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages, Poissons, Viandes blanches, Volailles

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille (75 cl)	Bouchon TECHNOLOGIQUE	750	L21-CSJ-VBEM		

2/2

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
www.domaine-clos-saint-jean.com/domaine-clos-saint-jean  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



4W1YKF