



DOMAINE CLOS SAINT JEAN , AOC SANTENAY EN CHARRON, PINOT NOIR BIO 2020,

AOC Santenay, Bourgogne, France



LE MILLÉSIME

Millésime technique dû à la douceur des températures hivernales et au déficit de pluviométrie.

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 siècle, à l'aplomb de la falaise des " Trois Croix"

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" Seul terroir de l'appellation Santenay avec une coulée géologique de fer..

EN CHARRON évoque le travail du métal du village : charron, fers à cheval, outils divers... ayant bénéficié d'un apport de minerai de fer lors du soulèvement du Morvan, d'où l'apparition des falaises au pied desquelles se trouve notre parcelle de 0,88ha.

À 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.

VENDANGES

28/08/2020

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).

ÉLEVAGE

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)

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13.7 % 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: 4400

Superficie du vignoble: 0.88 ha

Rendement: 38 hL/ha

Âge moyen des vignes: 19 ans



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

Température de dégustation de 14 - 16 °C

Temps de garde de 8 ans au moins. Maturité atteinte entre 3 et 5 ans.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Ce santenay 2020 a tout d'un grand, sa robe grenat nous emporte sur une nez concentré d'épices, mêlant cannelle et clou de girofle. La bouche évolue sur des arômes de fruits noirs, terminant sur une finale ferme et épicée, signe d'un potentiel de garde.

A consommer d'aujourd'hui (après un carafage d'1h) jusqu'à 2030.

Ce millésime a été labellisé CAVE DE PRESTIGE, a reçu une étoile au Guide Michelin 2023, et est Tasteviné dans le cadre de la 110ème édition du Tastevinage (Chevaliers du Tastevin)

ACCORDS GOURMANDS

A servir sur une souris d'agneau aux épices, un boeuf Bourguignon. Dans les fromages, un Chaource, Bresse bleu ou un Epoisse!

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Gibiers, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

"1 ETOILE"

Le Guide Hachette des Vins 2023

"CONFRERIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN DU CLOS DE VOUGEOT Votre Santenay 2020 rouge a bien été apprécié des jurés dégustateurs des Chevaliers du Tastevin 9/09/2022 :

Couleur très profonde, disque violacé, nez pivoine, belle matière, tannins fondus, belle longueur en bouche. Excellent vin.

Moyenne générale : 15,33/20"

CONFRERIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN

