



DOMAINE CLOS SAINT JEAN AOP BOURGOGNE SUR LE PONT DE CHEILLY CHARDONNAY BIO 2021

AOP BOURGOGNE, Bourgogne, France

*Toutes les valeurs de la Bourgogne dans ce millésime!
Au final, des vins frais aux arômes délicats que l'on pourra apprécier rapidement !*



PRÉSENTATION

Si les volumes 2021 sont exceptionnellement faibles , les vignerons qui auront poussé les efforts jusqu'au bout offrent un vin qui rappellent des millésimes plus anciens, avec des degrés proches de ceux des années 1990.

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-acceléré 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

VINIFICATION

Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne français de haute futaie –

CÉPAGE

Chardonnay 100%

13.2 % 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: 900
Superficie du vignoble: 0.2470 ha
Rendement: 16 hL/ha
Âge moyen des vignes: 7 ans
Élevage en fût: 12 mois
Sucré 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

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.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Température de dégustation de 11 à 12°C.

A consommer d'aujourd'hui à 2030.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Volailles

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

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  

