FR-BIO-10
Agriculture France

DOMAINE CLOS SAINT JEAN, AOC SANTENAY EN CHARRON, 2023 PINOT NOIR Bio

AOC SANTENAY VILLAGE, Bourgogne, France

Une robe incroyable ! Belles couleurs soutenues, marque d'une grande richesse en anthocyanes. Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur pendant la maturation ont conduit à des vins concentrés, avec du caractère, mais sans être lourds. Ils ont su garder de la fraîcheur et offrent des profils gourmands sur des fruits noirs tels que la mûre, myrtille, cerise noire…

PRÉSENTATION

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 situé en côte d'or, côte de Beaune, 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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 se caractérise par un volume de récolte abondant, malgré des aléas parfois violents et localement destructeurs. Néanmoins, les conditions météorologiques, notamment estivales, ont permis d'atteindre un beau potentiel qualitatif de la vendange.

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", du mont de Sène. L'occupation humaine remonte à la préhistoire à moins 6000 ans avec les Chasséens!
L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1937.

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 qui favorise la photosynthèse!
Nous trouvons en descendant la pente des calcaires oolithiques

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

15/09/2023

DOMAINE CLOS SAINT JEAN
8, PLACE DE LA MAIRIE, 71150 CHEILLY LES MARANGES - France
Tel. 06 80 71 72 03 / 06 16 99 01 68 - domaine@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.

M3F2XF

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%

12.60 % VOL.
Teneur en sucre: < 1 g/100 ml

Calories: 73 kcal/100ml

À consommer de préférence avant le: 2030

Délai de consommation après ouverture: 48h

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

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 1000
Superficie du vignoble: 0.88 ha
Rendement: 48 hL/ha
Âge moyen des vignes: 20 ans
Élevage en cuve: 1 mois
Élevage en fût: 24 mois
Sucre résiduel: < 1 g/l
pH: 3.30
Acidité volatile: 0.72 g/l
Acidité totale: 3.17 g/l
SO2 free: 57 mg/L
SO2 total: 57 mg/L

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 représente très bien son appellation. Il se présente par une robe d'un rubis sombre. Le nez s'ouvre sur des aromes de fruits noires accompagnées de notes de tabac. La bouche est riche, puissante, bâtie sur des tanins présents mais soyeux. La finale est relevé e par de jolies notes boisées.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2032

ACCORDS GOURMANDS
A déguster sur un boeuf braisé aux olives

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Fromages, Gibiers, Viandes rouges, Volailles

VIDÉO
BOUCHON NATUREL 44/24

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE DEMI ECOVA	BOUCHON NATUREL 44/24	375	L23DCSJ-SR375	37700294522247	

DOMAINE CLOS SAINT JEAN
8, PLACE DE LA MAIRIE, 71150 CHEILLY LES MARANGES - France
Tel. 06 80 71 72 03 / 06 16 99 01 68 - domaine@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.

M3F2XF