



Situé dans la magnifique vallée des Maranges, le **Domaine Clos Saint Jean** vous propose deux Bourgognes authentiques en AOC -AOP un **Santenay Rouge** et un **Bourgogne Blanc**.



Les parcelles comptent parmi les toutes premières à avoir été cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique depuis 2008. La certification Bio a été obtenue en 2011.



La taille du domaine permet à nos vignerons d'apporter une attention particulière à chacun de leurs 11 235 pieds de vigne. La vendange manuelle est précise et délicate.



L'élevage en fût de chêne de haute futaie avec une chauffe moyenne longue traditionnelle vient parfaire une vinification qui laisse le raisin exprimer ses arômes naturels.

Les vins parlent d'eux-mêmes, goûtez-les !



DOMAINE CLOS SAINT JEAN

8 PLACE DE LA MAIRIE 71150 CHEILLY LES MARANGES

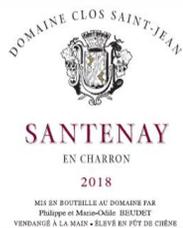
philippe.beudet@clos-saint-Jean.wine

<https://www.domaine-clos-saint-jean.com/>

TVA: FR79-823744651

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





Santenay « En Charron » AOC-AOP Millésime 2018

Production et caractéristiques

Cépage: Pinot Noir.

La vigne : Située en Côte d'Or, dans les Côtes de Beaune, près du village de Santenay, au pied de l'église Saint Jean de Narosse du XII^e siècle, la parcelle est orientée Sud-Ouest, protégée par la montagne des Trois Croix, à l'aplomb d'une falaise argilo calcaire.

Production annuelle : 3800 bouteilles.

Degré : 13,5%.

Culture et vinification

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. L'égrappage est total pour éviter le goût herbacé de la rafle. La fermentation est naturelle, sans ajout de soufre, le moût fait l'objet de pigeage et remontages réguliers.

Elevage

Au moins 90%, de la récolte est élevé 12 mois en fûts de chêne français, qualité haute futaie – MLT (chauffe moyenne-longue-traditionnelle) de 228 L -.

L'avis du sommelier

Une robe rouge sombre et brillante. Le nez est très intense avec des arômes de fruits composés : quetsches et fruits rouges. Une bouche concentrée de pleine maturité avec des tanins ronds et bien enrobés. Finale longue et puissante.

Accords mets et vins

Température de dégustation de 14 - 16 °C

Temps de garde de 7 ans au moins. Maturité atteinte entre 3 et 5 ans.

Ce millésime accompagne avantagement des plats mitonnés comme le veau et le bœuf ou des mets plus exotiques . Côté fromage, choisissez-lui des pâtes souples et crémeuses.



DOMAINE CLOS SAINT JEAN

8 PLACE DE LA MAIRIE 71150 CHEILLY Lès MARANGES

philippe.beudet@clos-saint-jean.wine <https://www.domaine-clos-saint-jean.com/>

TVA: FR79-823744651

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



philippe.beudet@clos-saint-jean.wine

<https://www.domaine-clos-saint-jean.com/>



Santenay « En Charron » AOC-AOP Millésime 2019

Production et caractéristiques

Cépage : Pinot Noir.

La vigne : Située en Côte d'Or, dans les Côtes de Beaune, près du village de Santenay, au pied de l'église Saint Jean de Narosse du XII^e siècle, la parcelle est orientée Sud-Ouest, protégée par la montagne des Trois Croix, à l'aplomb d'une falaise argilo calcaire.

Production annuelle : 3800 bouteilles.

Degré : 14,7%.

Culture et vinification

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. L'égrappage total pour éviter le goût herbacé de la rafle. La fermentation est naturelle, sans ajout de soufre, la cuve fait l'objet de pigeage et remontages réguliers.

Elevage

Au moins 90%, de la récolte est élevé 13 mois en fûts de chêne français, qualité haute futaie -MLT (chauffe moyenne-longue-traditionnelle) de 228 L.

L'avis du sommelier

Une robe sombre avec des reflets violines. Il a un nez de belle intensité de fruits noirs confiturés rappelant les tartes d'été. Des notes épicées, de la girofle notamment, relèvent l'ensemble. Sa bouche est ample et généreuse, très ensoleillée, largement orientée vers le fruit pour une finale appétante. Les tanins sont veloutés.

Accords mets et vins

Température de dégustation de 14 à 16 °C

Temps de garde de 7 ans au moins. Maturité atteinte entre 3 et 5 ans.

Ce millésime accompagne des plats mitonnés comme le veau et le bœuf braisé ou des mets plus exotiques. Côté fromage, choisissez-lui des pâtes souples et crémeuses.



DOMAINE CLOS SAINT JEAN

8 PLACE DE LA MAIRIE 71150 CHEILLY lès MARANGES

philippe.beudet@clos-saint-Jean.wine <https://www.domaine-clos-saint-jean.com/>

TVA: FR79-823744651

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Bourgogne Blanc - AOC Millésime 2018

Production et caractéristiques

Cépage : Chardonnay.

La vigne : Située dans la vallée de la Dheune, près du village de Cheilly-lès-Maranges; la parcelle bénéficie des limons riches et fertiles de la rivière.

Production annuelle : 1500 bouteilles.

Degré : 12,5%.

Culture et vinification

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. La fermentation se fait moitié en fûts de chêne de haute futaie et moitié en cuve Inox thermorégulée.

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.

L'avis du sommelier

Une belle robe jaune pâle. Un nez floral composé de fleurs blanches et de fruits frais (poire) avec quelques notes boisées. En bouche, il présente une belle vivacité.

Accords mets et vins

Température de dégustation de 11 à 12°C.

Temps de garde de 5 ans au moins.

Sa vivacité égayera vos apéritifs. Dégusté après 2 à 3 ans de garde, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches. Côté fromage, choisissez des pâtes persillées, les chèvres et la famille des comtés.





Crémant de Bourgogne Blanc Brut Bio

Production et caractéristiques

Cépage Chardonnay

Degré 12%

Culture, vinification, élevage

La vendange est entièrement manuelle. Elle intervient plus tôt que pour les vins tranquilles, afin de préserver l'acidité qui donne toute la fraîcheur au Crémant de Bourgogne.

L'effervescence vient de l'ajout de la liqueur de tirage (vin de la cuvée + sucres + levures) lors de la mise en bouteille. Cela entraîne une deuxième fermentation alcoolique, qui dégage le gaz carbonique à l'origine des bulles.

Les bouteilles sont alors posées sur des pupitres, inclinées vers le bas. Un geste typique et régulier, manuel ou mécanique intervient alors : tourner régulièrement les bouteilles pour que le dépôt de fermentation se dépose dans le goulot.

Le bouchage, étape ultime, intervient après le dégorgement (élimination du dépôt et des impuretés) et l'ajout d'une liqueur d'expédition, tout en respectant le cahier des charges de l'appellation pour la production d'un Crémant BIO.



L'avis du sommelier

Robe brillante avec des bulles assez fines. Au nez, des senteurs d'agrumes se dégagent, de pomme, de poire bien mûres et de fleurs blanches, ce qui amène de la fraîcheur au produit. En bouche, nous retrouvons tous ces arômes, beaucoup de fruits, pour une finalité savoureuse et équilibrée.

Accords mets et vins

Température de dégustation 8°.

Temps de garde de 3 à 10 ans.

A l'apéritif, il accompagnera parfaitement vos toasts et autres amuses bouches. Ainsi que vos desserts telle qu'une salade de fruits.

CSJ-SARL

8 PLACE DE LA MAIRIE 71150 CHEILLY LES MARANGES

Tel : 06 16 99 01 68 marie.odile@clos.saint.jean.wine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





Crémant de Bourgogne Rosé Brut

MEDAILLE ARGENT EFFERVESCENTS DU MONDE 2019

Production et caractéristiques

Cépage : Pinot Noir 80 % et Gamay 20%

Degré: 12,5%

Culture, vinification, élevage

La vendange est entièrement manuelle. Elle intervient plus tôt que pour les vins tranquilles, afin de préserver l'acidité qui donne toute la fraîcheur au Crémant de Bourgogne.

L'effervescence vient de l'ajout de la liqueur de tirage (vin de la cuvée + sucres + levures) lors de la mise en bouteille. Cela entraîne une deuxième fermentation alcoolique, qui dégage le gaz carbonique à l'origine des bulles.

Les bouteilles sont alors posées sur des pupitres, inclinées vers le bas. Un geste typique et régulier, manuel ou mécanique intervient alors : tourner régulièrement les bouteilles pour que le dépôt de fermentation se dépose dans le goulot.

Le bouchage, étape ultime, intervient après le dégorgement (élimination du dépôt et des impuretés) et l'ajout d'une liqueur d'expédition, tout en respectant le cahier des charges de l'appellation pour la production d'un Crémant .



L'avis du sommelier

Paré d'une robe rose pâle, saumonée. Au nez des parfums délicats de fruits rouges et noirs tels que le cassis, la framboise, la cerise et la mûre. En bouche, une attaque rafraichissante et douce. Une finale sensuelle et savoureuse avec une grande longueur en bouche.

Accords mets et vins

Température de dégustation entre 6° et 10°

Temps de garde de 2 à 3 ans.

A l'apéritif avec des toasts de saumon par exemple, ou bien en cours de repas avec une belle sole grillée.

CSJ-SARL

8 PLACE DE LA MAIRIE 71150 CHEILLY LES MARANGES

Tel : 06 16 99 01 68 marie.odile@clos.saint.jean.wine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





BON DE COMMANDE 2020-2021

	PRIX CAVE EN €TTC/BTL75cl	QTY Bouteilles	Total ligne TTC en €
Bourgogne Blanc AOC- – BIO - 2018	21 ,60€		
Bourgogne Blanc AOC- BIO - 2019	21 ,60€		
Santenay - "En Charron" AOC-- BIO – 2018	24 ,60€		
Santenay - "En Charron" AOC – BIO - 2019	24 ,60€		
Crémant de Bourgogne Blanc Brut Bio	13 ,00€		
Crémant de Bourgogne Rosé Brut Médaille Argent	13,00€		
Caisse en bois avec guillotine et glissière non personnalisée	PRIX EN €TTC	QTY CAISSE	
Caisse en bois pour 1 Bouteille	5,20€		
Caisse en bois pour 2 Bouteilles	7,10€		
Caisse en bois pour 3 Bouteilles	8,70€		
Caisse en bois pour 6 Bouteilles (2X3)	10,00€		
Caisse en bois pour 6 Bouteilles (1X6)	13,80€		
TOTAL DE LA COMMANDE :			

Conditions générales de vente:

- Nos prix sont départ cave-EXW-intercoms 2010, soit hors frais d’emballage et de port.
- Les ventes se font dans la limite des Stocks disponibles.
- Les Marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, nous vous recommandons de vérifier le contenu des colis à l'arrivée et de formuler toutes réserves auprès du transporteur par écrit, seul responsable, puis de nous en informer svp.
- Annulation de commande: Loi n°72-1137 du 22/12/1972
- Réserve de propriété: Loi n°80-335 du 12/05/1980
- Tarif valable jusqu’au 01/01/2021

Règlement à la commande net sans escompte par chèque à l'ordre de: *CSJ SARL*

Ou par virement bancaire: Bank Id: 30004-02586-00010341418-96 BNP PARIBAS PARIS AV G ARMEE
IBAN: FR76 3000 4025 8600 0103 4141 896 SWIFT: BNPAFRPPXXX

Nom:
Prénom:
Code postal:
Ville:
Tel:
Mail:

Raison sociale:

N°TVA:
Adresse de facturation
Code postal:
Ville:
Tel:

Je reconnais avoir pris connaissance des CGV

A....., le/..../.... .

Signature:

CSJ-SARL

8 PLACE DE LA MAIRIE 71150 CHEILLY LES MARANGES

Tel : 06 16 99 01 68 marie,odile@clos.saint.jean.wine