

CHARDONNAY

Le Clos St Jean 2021

CEPAGE	Exclusivement CHARDONNAY
VINIFICATION	Récolte manuelle. Maîtrise des températures (20°). Pas de chaptalisation. Application du cahier des charges AB.
DÉGUSTATION	Robe jaune pâle. Nez fin, pointe d'agrumes. Attaque franche et agréable en bouche avec un final légèrement minéral.
CONSEILS	Ce vin accompagne agréablement : blanquette de veau, andouillettes, poissons, fromages chèvre et brebis. Température de dégustation : 8°C. Garde : 2 à 3 ans.
VENTES	Vente directe. Nous contacter.



LES SOLS

Proviennent de granites ainsi que de tufs anthracifères. Présence forte de manganèse sur une partie du domaine.

LE VIGNOBLE

6 hectares sur les coteaux qui dominant La Loire.

Plantation large avec une densité de 4400 pieds/hectare avec un palissage haut.

La vigne est cultivée en Agriculture Biologique depuis 1996.



Richard LAPALUE
vigneron
06 25 85 11 01

Joël LAPALUE
vigneron
06 81 20 47 25

LE CLOS SAINT-JEAN
A.O.P. Côte Roannaise
1649 route de Combe
42155 St-Jean-St-Maurice-sur-Loire
France
Domaine créé en 1995
JOËL & RICHARD LAPALUE
clossaintjean@wanadoo.fr
www.leclossaintjean.fr

VIN DE PAYS D'URFÉ
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Le Clos Saint-Jean

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
JOËL & RICHARD LAPALUE
VIGNERONS PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS

Sur les coteaux granitiques dominant le fleuve Loire, nos vignes sont cultivées suivant les principes de l'agriculture biologique. Nous souhaitons préserver la vie du sol, la pureté des arômes et l'expression du terroir.

75cl. VIN BIOLOGIQUE 12%vol.
RÉCOLTE DE LA VENDANGE À LA MAIN - SANS CHAPTALISATION

SCEA LE CLOS ST JEAN - COMBE
42155 SAINT-JEAN-SAINT-AURICE - FRANCE
Tél. 06 81 20 47 25 - www.leclossaintjean.fr

FR-BIO-01 Agriculture France PRODUIT DE FRANCE Lot n°120

3 770000 446104 8°C. CONTIENT DES SULFITES