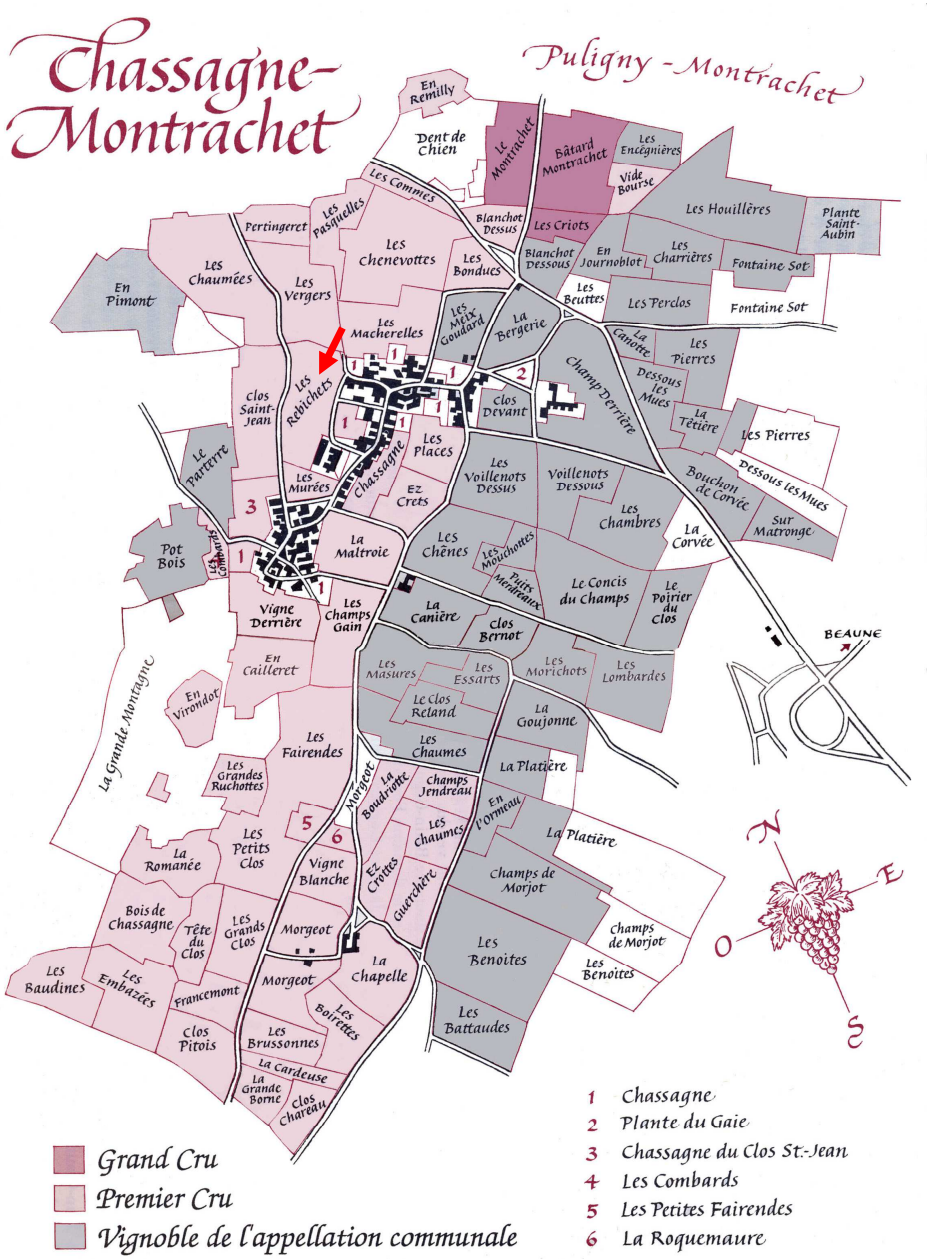
CLOS SAINT JEAN

GREENWOOD
FINE WINE
Est. 1997
www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19



CEPAGE
100 % Pinot noir.

SOL
Argilo-calcaire.

SUPERFICIE - AGE
72,35 ares - 58 ans (en 2020).

CLASSIFICATION
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru Rouge.

SPECIFICITE
Sur le haut du village, sous la carrière de marbre. Terre argileuse mais plus légère apportant au vin finesse et élégance.

ELEVAGE
30 % Fût neuf pendant 14 à 18 mois.

DEGUSTATION
Très représentatif des vins rouges de la Côte de Beaune. Vin très fin et élégant, aux arômes frais de fruits rouges et aux tanins souples.

ACCORD GASTRONOMIQUE
Viandes en sauce, viandes blanches, volailles, poissons de mer ou crustacés en sauce, fromages fins.