



CLAVELIER
Grands vins de Bourgogne

Créée en 1935 par la famille Clavelier, la maison a, depuis, connu peu de propriétaires différents.

C'est en 2001 qu'Henri-Noël Thomas, après 25 ans de métier et issu d'une famille bourguignonne du vin, et son épouse Isabelle, reprennent la Maison Clavelier.

Au fur et à mesure des années, ils constituent un domaine sur les appellations Pinot Noir, Fixin et Nuits-Saint-Georges.

Ils vinifient, élèvent et sélectionnent des appellations bourguignonnes qu'ils ont à coeur de respecter en révélant chacun des terroirs.

Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

CORTON Grand Cru

Et si on parlait de l'appellation ?

La Montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres et Savigny-lès-Beaune. Le vignoble, principalement en rouge, se situe entre 250 et 330 mètres d'altitude, formant un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte.



100% Pinot Noir



Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, la vinification commence par la fermentation alcoolique en cuves inox termo-régulées. Le vin est, ensuite, mis en fûts de chêne (environ 30% de fûts neufs) pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 14 à 16 mois.



Ce Corton dévoilè une robe pourpre soutenu. Ample, son bouquet s'exprime sur des accents fruités (myrtille, groseille, kirsch), évoluant vers le sous-bois, l'animal, le cuir, la fourrure, le poivre, la réglisse. Au palais, il est puissant et corsé, structuré : de la mâche et du corps. Ferme et franc, gras, il a besoin de temps pour s'épanouir (4 à 12 ans).



Les fromages intenses à croûte lavée et les bleus sauront dompter sa complexité et structure. Mais c'est avec les viandes fortes qu'il se prêtera le mieux aux confidences : pièce de bœuf, rôtie ou grillée, et tous les gibiers, à plumes comme à poils, rôtis, braisés et bien sûr en sauce.



A déguster entre 14 et 16°C. Présente un beau potentiel de garde : 4 à 12 ans.

