



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.

COTEAUX BOURGUIGNONS

Et si on parlait de l'appellation ?

L'appellation Coteaux Bourguignons, créée en 2011, s'épanouit sur 4 départements et dans les trois couleurs : rouge, blanc, rosé. Sa particularité est de pouvoir être un vin d'assemblage ou en monocépage et de faire quelques fois appel à des cépages anciens.



Pinot Noir, Gamay, César.



Suite à la vendange, les raisins sont mis en fermentation alcoolique. La fermentation malolactique s'effectue en cuves inox thermo-régulées afin de conserver toute la fraîcheur et le fruité du vin.



Ce Coteaux Bourguignons offre une belle robe rubis brillante. Il révèle d'agréables arômes de fruits rouges. Fruité et friand, c'est un vin de plaisir simple.



Ce Bourgogne tendre et fruité accompagne des mets de force aromatique moyenne ou des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce tomate, aux légumes vapeur. La rondeur de ses tanins pourra même accompagner des poissons pour les inconditionnels des vins rouges.



A déguster à une température entre 12 et 14°C. S'apprécie sur sa fraîcheur.

