



**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 cœur de respecter en révélant chacun des terroirs.

Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

**RECOLTE DU DOMAINE**

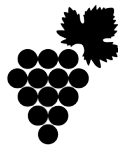
## FIXIN

### En Coton



*Et si on parlait de l'appellation ?*

Appellation trop méconnue de la Côte de Nuits, le Fixin se situe entre Dijon et Gevrey-Chambertin. Exposés à l'est et au sud-est, les sols sont argilo-calcaires. Les vignes sont plantées entre 350 et 380 mètres d'altitude. «En Coton», climat en appellation village.



100% Pinot Noir

Cultivées en agriculture biologique, les vignes de notre Fixin sont palissées et plantées à 10 000 pieds par hectare.



En cuve pendant 16 jours durant lesquels la fermentation alcoolique s'effectue, le Fixin est, ensuite, mis en fûts de chêne pour la fermentation malo-lactique. Le vin passe 12/13 mois en fûts (dont 30 % environ sont âgés de 3 ans maximum). Tout au long de l'élevage, tout est mis en oeuvre pour garantir à ce vin fraîcheur et distinction.



Ce Fixin offre une robe d'une belle couleur rubis. Ses arômes de petits fruits rouges (framboise groseille, touche de myrtille) sont particulièrement agréables. En bouche, il présente une attaque ronde et enlevée, une structure solide. Son gras est remarquable, sa texture délicate. Assez tannique et robuste lorsqu'il est jeune, il vieillit très bien.



Ce vin accompagne parfaitement canard, porc braisé, entrecôte persillée, les volailles. Pour les fromages, il apprécie à la fois la délicatesse d'un chaource, le fruité d'un comté ou les saveurs fortes d'un époisses.



A déguster à une température de 13-15°C. A ouvrir dans les 5 ans pour apprécier sa fraîcheur.



2009 Burgondia d'Or 2011  
2007 Burgondia d'Or 2009