

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 a coeur de respecter en révélant chacun des terroirs.

Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS Les Acacias

Et si on parlait de l'appellation?

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits s'étend sur 19 communes de la côte de Nuits de 300 à 400 mètres d'altitude.

« Les Acacias » est issu de plusieurs parcelles du plateau dominant Nuits-Saint-Georges et des coteaux orientés sud-est de plusieurs hameaux de «l'arrière côte».



100% Chardonnay



Les raisins récoltés manuellement sont triés avant d'être égrappés puis pressés. La vinification est effectuée en totalité en fûts de chênes. L'élevage en fûts de chêne (jusqu'à 30 % de fûts neufs) a alors lieu pendant 11 à 14 mois. Un bâtonnage régulier permet au vin d'absorber ses lies et de s'enrichir.



Sa robe offre un bel or pâle. Son nez est agréable et frais aux arômes d'agrumes, de fleurs d'acacia et aux notes beurrées. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Un vin rond, équilibré avec une belle longueur.



Bourgogne

vautes Côtes de Luits

"Les Acacias"

CLAVELIER 67 FILS

A COMBLANCHIEN 21700 NUITS-ST-GEORGES, FRANCE

Ce vin s'accorde parfaitement au tarama, aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera le jambon persillé et les escargots. À maturité, il s'associera très bien à un foie gras au sel. Fromages : roquefort, aisy cendré, comté affiné, chaource.



A apprécier à une température de 8 à 10°C.



2014 15/20 dans Bourgogne Aujoud'hui Mai/Juin 2016 2012 Vin tasteviné à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin 2014 2010 Burgondia d'Or 2012

2008 Vin tasteviné à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin 2010 2006 Guide des Vins Bettane & Desseauve 2009