



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.

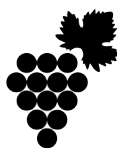
Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

MARANGES 1^{er} CRU



Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation de la Côte de Beaune, le Maranges produit presque exclusivement du vin rouge. Il se décline en appellation village et village 1^{er} Cru. Exposées sud/sud-est, ses vignes sont situées entre 240 et 400 mètres d'altitude.



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 20% de fûts neufs) pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 12 à 14 mois.



Ce Maranges 1^{er} Cru présente une belle robe rubis framboise brillante. Son bouquet éclate sur le fruit (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit). Fraîche et réglissée, la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Elle offre aussi un bel équilibre entre acidité et tanins lisses et chaleureux. Un vin bien présent, fondu et d'une vinosité intense.



Ce vin s'impose avec un grand naturel sur les volailles et les viandes rouges, notamment dans leurs variantes exotiques et épicées, auxquelles sa belle vinosité poivrée donne la réplique avec brio. Il s'accordera aussi parfaitement avec des nems, des ribs grillés et le porc braisé, dont la force aromatique nécessite un vin aux notes explosives de fruits et d'épices.



A apprécier à une température de 14-16°C. Potentiel de garde de 3 à 4 ans pour conserver fraîcheur et fruits frais.