

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.

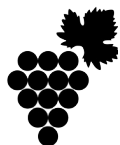
Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

NUITS-SAINT-GEORGES 1er CRU

Les Porets Saint Georges

Et si on parlait de l'appellation ?

Le village de Nuits-Saint-Georges, situé au cœur de la côte de Nuits, donne son nom à l'une des appellations les plus connues et les plus prestigieuses de Bourgogne. Prestige aussi reconnu en appellation premier cru comme c'est le cas du climat «Porets Saint Georges».



100% Pinot Noir



Notre Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Porets est cultivé de façon traditionnelle et en agriculture raisonnée. Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, la vinification commence par la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-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.



Sa robe pourpre brillante et intense dévoile des arômes de cerises, cassis et fraises. Avec l'âge, il développe des arômes de fruits rouges compotés. En bouche, il est vigoureux et corsé, a du corps et une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde.



Ce Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru accompagne parfaitement les viandes à la fois goûteuses et viriles comme l'agneau rôti, la côte de boeuf, le magret de canard ou encore le gibier. Enfin, les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain sont également de bons partenaires de table.



A déguster entre 15 et 17°C. Présente un beau potentiel de garde : 5 à 20 ans.

