

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.

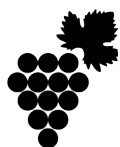
RECOLTE DU DOMAINE

NUITS-SAINT-GEORGES

Les Chaliots

Et si on parlait de l'appellation ?

Le village de Nuits-Saint-Georges, situé au coeur de la côte de Nuits, donne son nom à l'une des appellations les plus connues et les plus prestigieuses de Bourgogne. Ses vignes plantées sur des sols argilo-calcaires et exposées au levant et sud-est s'étendent sur environ 300 hectares. «Les Chaliots», climat réputé en appellation village.



100% Pinot Noir



Notre Nuits-Saint-Georges «Les Chaliots» est cultivé de façon traditionnelle et en agriculture raisonnée. Un soin particulier est donné à la taille des ceps pour garantir une qualité optimum. 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 30% de fûts neufs) pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 14 à 16 mois.



Avec sa robe pourpre brillante et intense, ce vin offre 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, du corps et une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde.



Ce Nuits-Saint-Georges 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 apprécier à une température de 15-17°C. Présente un beau potentiel de garde : 5 à 10 ans.



2014 Médaille d'Argent Concours Féminale 2016

2013 Burgondia d'Or 2016

2013 86/100 Guide Gilbert & Gaillard 2014

2010 Guide Hachette 2014

