



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.

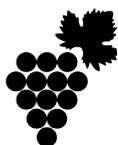
Ils vinifient, élèvent et sélectionnent des appellations bourguignonnes qu'ils ont à coeur de respecter en révélant chacun des terroirs.

Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

BOURGOGNE CHARDONNAY

Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation dite «régionale», le Bourgogne blanc peut être produit sur toute la Bourgogne. Celui-ci est issu de Chardonnay uniquement planté au sud de la Bourgogne.



100% Chardonnay



Après la vendange manuelle, les raisins sont pressés et mis en cuve pour la fermentation alcoolique puis malolactique. Afin de conserver toute sa fraîcheur, le vin est vinifié et élevé en cuve inox avant sa mise en bouteille quelques semaines plus tard.



D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts, ce Bourgogne blanc offre des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de silex. On retrouve des notes miellées et beurées avec les années. Au palais, un vin aromatique, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant.



Sa vivacité le met au rang des apéritifs fins et de bon goût. Son registre aromatique large et persistant, Chardonnay oblige, fait de lui un joueur de fond de cuisine, sur les poissons et fruits de mer. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le vacherin, le saint-nectaire, le mont-d'or ou encore le beaufort, le comté et la gamme des gruyères.



A apprécier à une température de 10/13°.

