



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 cœur de respecter en révélant chacun des terroirs.

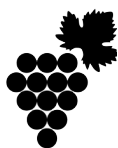
Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

BOURGOGNE PINOT NOIR



Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation régionale de Bourgogne, elle s'étend sur un grand nombre de communes des départements de l'Yonne, la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Les terroirs du Bourgogne Pinot Noir sont souvent très proches des crus les plus réputés. Ils se situent sur le piémont des côtes, en milieu calcaire, nuancé d'argile et de marne, bien drainé et où l'eau stagne peu.



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 pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 6 à 8 mois.



À l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), évoluant sur le pruneau cuit aux notes poivrées, animales et de sous-bois. Ce vin est très vivant en bouche, structuré mais aussi souple et des tanins ronds. Du volume, de la chair.



Ce vin s'accordera parfaitement avec des mets moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Il peut même être le partenaire idéal des amateurs de poisson. Son élégance naturelle le prédispose aussi au veau rôti et aux fromages à pâte cuite, comme le gouda.



A apprécier à une température de 12-14°C.