



CLAVELIER
Grands vins de Bourgogne

Fondée en 1935 par Antoine Clavelier, la Maison Clavelier a été reprise en 2001 par Henri-Noël et Isabelle Thomas. Animés par la passion du vin, ils conjuguent art et tradition dans le respect des terroirs pour offrir aux palais des connaisseurs les plus grands vins de Bourgogne.

En 2020 et après plusieurs années à la tête de la Maison et du Domaine Clavelier, Isabelle Thomas transmet ce domaine de 2,8ha à Paul, son fils, afin d'en assurer la pérennité. Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

FIXIN En Coton

Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation trop méconnue de la Côte de Nuits, le Fixin se situe entre Dijon et Gevrey-Chambertin. Exposés à l'est et au sud-est, les sols sont argilo-calcaires. Les vignes sont plantées entre 350 et 380 mètres d'altitude.



100% Pinot Noir

Cultivées en agriculture raisonnée, les vignes de notre Fixin sont palissées et plantées à 10 000 pieds par hectare.



En cuve pendant 16 jours durant lesquels la fermentation alcoolique s'effectue, le Fixin est, ensuite, mis en fûts de chêne pour la fermentation malo-lactique. Le vin passe 12/13 mois en fûts (dont 30 % environ sont âgés de 3 ans maximum). Tout au long de l'élevage, tout est mis en oeuvre pour garantir à ce vin fraîcheur et distinction.



Ce Fixin offre une robe d'un belle couleur rubis. Ses arômes de petits fruits rouges (framboise groseille, touche de myrtille) sont particulièrement agréables. En bouche, il présente une attaque ronde et enlevée, une structure solide. Son gras est remarquable, sa texture délicate. Assez tannique et robuste lorsqu'il est jeune, il vieillit très bien.



Ce vin accompagne parfaitement canard, porc braisé, entrecôte persillée, les volailles. Pour les fromages, il apprécie à la fois la délicatesse d'un chaource, le fruité d'un comté ou les saveurs fortes d'un époisses.



A déguster à une température de 13-15°C.
A ouvrir dans les 5 ans pour apprécier sa fraîcheur.

