



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.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

Les Acacias



Et si on parlait de l'appellation ?

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits s'étend sur 19 communes de la côte de Nuits de 300 à 400 mètres d'altitude.

« Les Acacias » est issu de plusieurs parcelles du plateau dominant Nuits-Saint-Georges et des coteaux orientés sud-est de plusieurs hameaux de «l'arrière côte».



100% Chardonnay

Les raisins récoltés manuellement sont triés avant d'être égrappés puis pressés. La vinification est effectuée en totalité en fûts de chênes.



L'élevage en fûts de chêne (jusqu'à 30 % de fûts neufs) a alors lieu pendant 11 à 14 mois. Un bâtonnage régulier permet au vin d'absorber ses lies et de s'enrichir.



Sa robe offre un bel or pâle. Son nez est agréable et frais aux arômes d'agrumes, de fleurs d'acacia et aux notes beurrées. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Un vin rond, équilibré avec une belle longueur.



Ce vin s'accorde parfaitement au tarama, aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera le jambon persillé et les escargots. À maturité, il s'associera très bien à un foie gras au sel. Fromages : roquefort, aisy cendré, comté affiné, chaource.



À déguster entre 8°C et 10°C.