



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 Régalières



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.



100% Pinot Noir



Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, après éraflage total, les raisins sont mis en cuves et en foudres pour une fermentation de 20 à 23 jours ; Après pressurage, l'élevage est effectué en fûts dont 1/3 sont des fûts de 1 à 2 ans. Quant aux autres, ils sont âgés de 5 ans maximum.



D'une belle robe rubis sombre, ce vin offre des arômes frais de fruits rouges (framboise et cerise) et noirs. En bouche, une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.



Grâce à sa belle structure et ses saveurs tendres, « Les Régalières » se boira facilement avec toutes viandes rôties de porc, de lapin ou de boeuf, avec une poularde aux champignons, avec des fromages affinés mais pas trop puissants. Ce vin plaît aux viandes blanches comme le lapin et l'agneau mais aussi le canard. Il surprendra aussi sur des plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...). Soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier et morbier sont aussi ses amis.



À déguster entre 14°C et 16°C.