

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.

## MARANGES 1<sup>er</sup> CRU

### *Le Clos des Loyères*

*Et si on parlait de l'appellation ?*

L'appellation Maranges est le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Situées à la pointe sud de la Côte de Beaune, Les Maranges regroupent 7 communes.



100% Chardonnay



Après avoir été vendangés à la main, les raisins sont égrappés et placés dans des cuves en acier inoxydable pour une macération pré-fermentaire. Le vin est vinifié en cuve. L'élevage se fait en fûts de chêne.



Une robe or délicate avec beaucoup d'éclat, limpide, aux reflets verts. Au nez, des notes florales apparaissent telles que l'aubépine, légèrement beurrées. Une attaque souple, avec en milieu de bouche une belle acidité subtile.



Sa souplesse dirige ce Maranges vers les entrées froides, les anti-pasti et terrines de poisson. Il s'accorde également avec des poissons grillés ou en sauce. Sa vivacité accompagnera parfaitement des fromages tels que le cantal, le gouda.



A servir autour de 13°C.

