

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^{er} 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% Pinot Noir



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.



Complexe, profond et avec des caractères bien affirmés, ce Maranges offre une robe rubis brillante. Le nez se concentre sur les fruits rouges avec des fragrances épicées. La bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Bien présent grâce à ses tanins chaleureux.



Volailles, viandes rouges, ribs grillés ou encore porc braisé sont des mets qui préfèrent des vins avec une belle force aromatique.



A servir entre 14 et 16°C.

