



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.

MARSANNAY



Et si on parlait de l'appellation ?

Seule appellation de Bourgogne pouvant s'exprimer sous les trois couleurs (rouge, blanc et rosé), le Marsannay est aussi la plus au nord de la Côte de Nuits.



100% Chardonnay



Cultivées en agriculture raisonnée, les vignes basses sont palissées en Guyot. Le rendement maximal à l'hectare est de 45 hectolitres.

Suite aux vendanges, les raisins sont pressurés avant d'être encuvés pour la fermentation alcoolique. Un bâtonnage régulier est effectué afin d'enrichir le vin. La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts de bois de chêne dans nos caves. Environ 10% des fûts utilisés sont neufs. Le Marsannay sera soutiré une à deux fois, selon les nécessités, au cours de l'élevage.



La robe de notre Marsannay est de couleur or pâle. Au nez, ce vin offre un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches comme l'acacia et le jasmin. Ample et ronde, la bouche est aussi minérale et toute en longueur.



Ce Marsannay blanc se mariera très bien avec des viandes blanches comme les volailles, porc ou agneau. Parfait avec les poissons, il ne faut pas hésiter à l'accompagner d'un risotto, de sushis ou encore de fromages de chèvre.



A déguster à une température de 12-13°C.