



**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 PINOT NOIR

### *Les Chaliots*

*Et si on parlait de l'appellation ?*

Le village de Nuits-Saint-Georges donne son nom à l'une des appellations les plus connues et les plus prestigieuses de Bourgogne. Ses vignes plantées sur des sols argilo-calcaires et exposées au levant et sud-est s'étendent sur environ 300 hectares. «Les Chaliots», climat réputé en appellation village.



100% Pinot Noir



Cultivé de façon traditionnelle et en agriculture raisonnée, un soin particulier est donné à la taille des ceps pour garantir une qualité optimum. Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, la vinification commence par la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Le vin est, ensuite, mis en fûts de chêne (environ 30% de fûts neufs) pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 14 à 16 mois.



Avec sa robe pourpre brillante et intense, ce vin offre des arômes de cerises, cassis et fraises. Avec l'âge, il développe des arômes de fruits rouges compotés. En bouche, il est vigoureux et corsé, du corps et une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde.



Ce Nuits-Saint-Georges accompagne parfaitement les viandes à la fois goûteuses et viriles comme l'agneau rôti, la côte de boeuf, le magret de canard ou encore le gibier. Enfin, les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses, langres ou soumaintrain sont également de bons partenaires de table.



A apprécier à une température de 15-17°C.  
Présente un beau potentiel de garde : 5 à 10 ans.

