



**CLAVELIER**  
*Grands vins de Bourgogne*

Créée en 1935 par la famille Clavelier, la maison a, depuis, connu peu de propriétaires différents.

C'est en 2001 qu'Henri-Noël Thomas, après 25 ans de métier et issu d'une famille bourguignonne du vin, et son épouse Isabelle, reprennent la Maison Clavelier.

Au fur et à mesure des années, ils constituent un domaine sur les appellations Pinot Noir, Fixin et Nuits-Saint-Georges.

Ils vinifient, élèvent et sélectionnent des appellations bourguignonnes qu'ils ont à coeur de respecter en révélant chacun des terroirs.

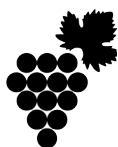
Qualité et authenticité, les maîtres-mots de Clavelier.

## POMMARD 1<sup>er</sup> Cru



*Et si on parlait de l'appellation ?*

Village situé au sud de Beaune, Pommard est une appellation qui ne produit que du rouge sur 322ha environ. Ses vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaire entre 250 et 330 m d'altitude. Il s'agit ici d'un pommard issu de vignes classées en premier cru.



100% Pinot Noir



Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, la vinification commence par la fermentation alcoolique en cuves inox termo-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.



Sa robe rubis pourpre foncé aux lueurs mauves offre un bouquet d'arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre. En bouche, on apprécie une texture ronde, une structure délicate et affirmée. Il est fruité, la mâche tannique prenant alors son arrondi. Riche ? Assurément.



Ce vin apprécie les viandes sauvages comme les gibiers braisés, ou rôtis. Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il aime naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, soumaintrain mais également comté.



A déguster entre 14 et 16°C. Présente un beau potentiel de garde : 5 à 10 ans.