



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.

SAVIGNY-LES-BEAUNE



Et si on parlait de l'appellation ?

Entre les coteaux de Beaune et la montagne de Corton, Savigny-les-Beaune s'étend sur près de 375ha dont 142ha en premier cru.



100% Chardonnay



Après la vendange manuelle, les raisins sont pressés et mis en cuve pour la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite mis en fûts de chêne pour la fermentation malolactique. Ce Grand Cru sera ensuite élevé pendant 10 à 12 mois en fûts dont 30% de fûts.



Une robe or à re ets paille pâle. Le nez est oral avec un bouquet est volontiers beurré, brioché avec des accents de citron, de pamplemousse. L'attaque, la vivacité contribuent à la franchise d'un vin net et franc, où s'exprime un gras persistant et quelquefois épicé, assez charnel.



Derrière une attaque vive et franche, qu'apprécieront les poissons d'eau douce en sauce blanche ou encore les omelettes et oeufs brouillés, son bouquet riche et onctueux assurera une belle finale. Ce vin apprécie les fromages de chèvre, les gruyères, le comté.



À déguster entre 11°C et 12°C.