



**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.

## ALOXE-CORTON

*Et si on parlait de l'appellation ?*

Aloxe-Corton est un joli village situé au nord de la Côte de Beaune, connu pour ses maisons à tuiles vernissées et ses grands crus rouges et blancs.



100% Pinot Noir



Après des vendanges manuelles, les grappes sont mises en cuves pour la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique se fera en fûts. Ce vin est élevé en fûts de Bourgogne dans nos caves. Au cours de l'élevage, les fûts neufs représentent environ 30% des pièces utilisées.



Sa robe d'un rubis soutenu, libère des arômes de fruits rouges et noirs. Avec l'âge, les arômes évoluent vers des notes de fruits confiturés et de cannelle. En bouche, ce vin est profond, racé et fruité conserve une belle structure et des tanins souples avec les années.



L'Aloxe-Corton accompagne parfaitement les viandes rouges, grillées ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées. Sans oublier bien sûr les fromages à pâte molle et à croûte lavée : époisses, ami du chambertin, livarot...



À déguster entre 15°C et 16°C.

