



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% Pinot Noir



Après des vendanges manuelles, les grappes sont mises en cuves pour la fermentation alcoolique. Vinification traditionnelle. La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts.



Ce Marsannay est de couleur intense avec un bouquet de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche est puissante et généreuse mais s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur



Ce vin se marie idéalement avec les viandes rouges : côte de boeuf, onglet à l'échalote, steak d'autruche... Il se marie aussi très bien avec des poissons de rivière (brochet, sandre), chop suey, légumes sautés, charcuterie de qualité, gibier à plumes, fromages à base de lait de vache.



À déguster entre 15°C et 17°C.

