



**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.

## LADOIX 1<sup>er</sup> CRU *Le Clou d'Orge*



*Et si on parlait de l'appellation ?*

Cette appellation est la plus septentrionale de la Côte de Beaune. Elle produit des vins rouges et blancs. L'appellation Ladoix blanc couvre environ 20ha dont 6ha en premier cru. Les parcelles classées en premier cru sont situées sur une pente douce idéalement orientée sud-est.



100% Chardonnay



Après des vendanges manuelles, les raisins sont égrappés puis pressés. Mis en cuve, la fermentation alcoolique commence. La fermentation malolactique se déroule en fûts dont environ 30% de fûts neufs. Dans nos caves, l'humidité et la température sont contrôlées en permanence.



De couleur dorée, notre Ladoix Premier Cru offre des arômes d'acacias, de pommes, de beurre et de noix.

En bouche, ce vin est ferme et vif tout en présentant une belle ampleur et un gras équilibré par la fraîcheur. Il offre également une bonne longueur.



Ce vin se marie à merveille avec les poissons, coquillages et fruits de mer. Il s'apprécie aussi avec des fromages tels les bleus, les chèvres et les gruyères.



À déguster entre 11°C et 12°C.