

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.

CORTON-VERGENNES GRAND CRU



Et si on parlait de l'appellation ?

La colline de Corton répartie sur 3 communes, Ladoix-Serrigny, Aloxé-Corton et Pernand-Vergelesses abrite Corton, seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune.



100% Pinot Noir



Les raisins sont coupés et triés à la main. Puis les raisins sont égrappés et placés pendant 2 à 4 jours dans des cuves inox pour une macération pré-fermentaire. La vinification se fait en fûts de chêne. L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 10 à 14 mois.



La robe rubis est brillante et élégante. Le nez de fruits rouges avec une touche d'iris est opulent et agréable. La bouche est fine avec des tanins élégants qui offrent une belle et savoureuse longueur. Un vin étonnant bien dans son appellation et travaillé avec talent.



Les fromages forts, à croûte lavée et persillé sauront apprivoiser sa structure complexe. Les viandes fortes comme les rôtis ou les rôtis de bœuf grillés et tous les gibiers rôtis ou braisés ou, bien sûr, en sauce, seront également des partenaires délectables pour ce vin d'exception.



A servir entre 14°C et 16°C
Potentiel de garde : 15 ans