



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.

MERCUREY

Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation Village de la Côte Chalonnaise, le Mercurey est l'une des plus grandes appellations de Bourgogne. Les vignes plantées sur des sols marno-calcaires donnent à ce vin toute sa richesse et son charnu.



100% Pinot Noir



Les raisins sont coupés et triés à la main. Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération pré-fermentaire. La vinification se fait en cuve. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs pendant 10 à 12 mois.



La robe est très colorée, d'un beau rubis profond. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerises, griottes et épices. La bouche est fruitée et harmonieuse. C'est un vin entier, riche de corps et de fruits, avec une jolie rondeur charnue.



Ce Mercurey s'accordera avec du gibier, du rôti de porc au romarin, une côte de boeuf grillée à la béarnaise ou bien des volailles mijotées. Pour le fromage, pâtes molles comme fromages affinés seront parfaits, ainsi qu'un Mont-d'Or.



À déguster entre 14°C et 16°C.

