



**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.

## MONTAGNY 1<sup>er</sup> CRU

*Et si on parlait de l'appellation ?*

Appellation du sud de la Côte Chalonnaise, le Montagny ne produit que des vins blancs. Ce vin blanc donne « haleine fraîche et idées claires » disaient, dès son origine, les moines de l'abbaye de Cluny.



100% Chardonnay



Suite à une vendange manuelle, les raisins sont éraclés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.



Limpide et doré, ce Montagny 1er Cru dévoile des arômes floraux: acacia, aubépine, fougère ; de fruits : pêche blanche, poire ; et gourmands : noisette, miel. En bouche, un vin frais, jeune de caractère et riche en retours d'arômes épicés. La finesse et la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.



Le Montagny 1er Cru ne supporte que les harmonies avec des mets équilibrés. Le veau en sauce blanche lui va bien ainsi que les paellas et gratins de fruits de mer. Les crustacés et les poissons nobles juste poêlés ou grillés sont aussi admis à sa table. Quant aux fromages, il sait mettre en valeur les chèvres, le Beaufort, le Comté, l'Emmental, le Saint-Paulin.



À déguster entre 10°C et 12°C.  
Peut s'apprécier jeune mais aussi dans 5 ans.

