



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.

MONTHÉLIE

Et si on parlait de l'appellation ?

Au balcon des premiers reliefs de la côte de Beaune, Monthélie se situe entre Mersault et Volnay. Petite appellation produisant majoritairement des vins rouges, Monthélie abrite 15 climats classés en premier cru.



100% Pinot Noir



Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, la vinification commence par la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Le vin est ensuite mis en fûts de chêne pour la fermentation malo-lactique et l'élevage pendant 12 à 14 mois.



Le Monthélie a une belle robe rubis. Ses arômes expriment les petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis), parfois des notes florales (violette, pivoine), orientés avec l'âge sur le sous-bois, la fougère et les épices. Une bouche ferme et veloutée reposant sur de fins tanins.



Il s'accompagne de viandes assez rondes en bouche telles que des volailles ou du lapin. Les ris de veau et les andouillettes grillées sauront apprécier la fermeté du Monthélie. Pour le fromage, le brillat-savarin et le reblochon sont idéals.



À déguster à 15°C.
Potentiel de garde: 5 ans

