



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.

MOREY-SAINT-DENIS



Et si on parlait de l'appellation ?

Appellation village de la Côte de Nuits, Morey-Saint-Denis se situe entre les illustres Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny. Les vignes plantées au levant se situent entre 220 et 270 mètres d'altitude.



100% Pinot Noir



Après les vendanges manuelles et un tri des grappes précautionneux, après éraflage total, les raisins sont mis en cuves et en foudres pour une fermentation de 20 à 23 jours ; Après pressurage, l'élevage est effectué en fûts dont 1/3 sont des fûts de 1 à 2 ans. Quant aux autres, ils sont âgés de 5 ans maximum.



D'une belle robe rubis à reflets violacés le nez se partage entre les fruits noirs et les fruits rouges à noyau. Avec l'âge s'ajoutent des arômes de cuir, gibier. En bouche, la force du corps et l'expression du fruit en font un vin équilibré, ample, puissant, aux tanins arrondis.



Grâce à sa belle structure, Morey-Saint-Denis valorisera des viandes de caractère comme le gibier ou une belle entrecôte. Il s'accordera également avec des fromages à croûte lavée comme l'Époisses, le Munster ou le Livarot.



À déguster entre 13°C et 15°C.