



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.

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU

Et si on parlait de l'appellation ?

Nuits-Saint-Georges est une appellation Village de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or. Comptant 41 Climats classés en Premier Cru, cette appellation de Bourgogne instituée en 1936 s'étend sur un terroir de près de 309 hectares.



100% Pinot Noir



Notre Nuits-Saint-Georges 1er Cru est cultivé de manière traditionnelle et en agriculture raisonnée. Après des vendanges manuelles et un tri minutieux des raisins, la vinification débute par une fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Le vin est ensuite mis en fûts de chêne (environ 30% neufs) pour une fermentation malolactique et un élevage de 14 à 16 mois.



Sa robe pourpre brillante et intense révèle des arômes de cerises, de cassis et de fraises. Avec l'âge, il développe des arômes de fruits rouges compotés. En bouche, il est vigoureux et corsé, avec un corps équilibré et bien structuré. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde.



Ce Nuits-Saint-Georges 1er Cru accompagne à merveille des viandes aussi savoureuses que viriles comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou le gibier. Enfin, les fromages à pâte molle à croûte lavée comme l'époisses, le langres ou le soumaintrain sont aussi de bons partenaires de table.



A servir entre 15°C et 17°C
Potential de garde : 5 à 20 ans

