



**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.

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

*Et si on parlait de l'appellation ?*

L'AOC Santenay s'étend sur environ 400 hectares, dont 120 classés en Premier Cru. Elle rassemble une grande majorité de rouges et quelques blancs. Le vignoble, implanté sur des terres silico-calcaires, qui donnent sans aucun doute du tempérament aux productions, est voisin de Chassagne-Montrachet.



100% Pinot Noir



Après des vendanges manuelles, les grappes sont mises en cuves pour la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique se fera en fûts. Ce vin est élevé en fûts de Bourgogne dans nos caves.



Sa robe riche en couleur présente un nez généreux sur des notes de fruits rouges. La bouche, d'une agréable ampleur, se construit autour de notes de sous-bois, de tanins fondants et de fruits. Belle rondeur et longue finale.



Il conviendra parfaitement accompagné d'une viande rouge, de gibier, de volaille ou encore un fromage de caractère comme l'époisse.



À déguster entre 14°C et 16°C.

