



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^{ER} CRU PASSETEMPS



Et si on parlait de l'appellation ?

Sur des coteaux aux pentes légères et d'orientation sud-est, le climat « Passetemps » est également planté partiellement en Pinot Noir. La parcelle est située au nord-ouest de la commune de Santenay.



100% Chardonnay



Après les vendanges, la fermentation alcoolique s'effectue en cuve alors que la fermentation malo-lactique se fera en fûts de chêne français. L'élevage se fait en fûts bourguignons, 15% en fûts neufs, permettant le respect du terroir. Durant toute cette période, la température est contrôlée et un bâtonnage régulier est effectué afin que le vin s'enrichisse.



Robe dorée aux nuances vertes. Nez frais et franc de fleurs et de fruits blancs (pêche, poire, pamplemousse). Bouche agréable, de jolie longueur sans esprité.



Vin fin pour des plats de viandes blanches, des poissons en sauce et des fromages de chèvre ou des bleus.



A déguster à une température de 12-14°C.