



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.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{er} CRU *Les Marconnets*

Et si on parlait de l'appellation ?

Entre les coteaux de Beaune et la montagne de Corton, Savigny-lès-Beaune s'étend sur près de 375ha, dont 142ha en premier cru. Le vignoble s'étend sur deux coteaux aux expositions différentes : nord et sud.



100% Pinot Noir



Après vendanges manuelles et tri minutieux des grappes, après éraflage total, les raisins sont mis en cuves et foudres pour une durée de fermentation de 20 à 23 jours. Après pressurage, le vin est élevé en barriques dont 1/3 de barriques de 1 à 2 ans pendant 8 à 10 mois.



Une robe élégante d'un rubis brillant et intense. Un nez avec beaucoup de fruits rouges. Un vin d'une grande fraîcheur avec une haleine en bouche assez riche avec un peu de boisé.



Le volume et la puissance de ce Savigny-lès-Beaune accompagneront de savoureuses pièces de bœuf, ou encore un foie gras poêlé. Il se marie également très bien avec une volaille rôtie. Il relèvera les fromages comme le Chaource, le Brie de Meaux, la Tomme, le Reblochon, le Cantal, le Mont d'Or ou l'Epoisses.



A servir entre 14°C et 16°C
Potentiel de garde : 8 à 12 ans

