



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

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 collines d'exposition différentes : nord et sud.



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 pendant 8 à 10 mois



Une robe élégante d'un rubis brillant. Au nez se révèle un bouquet de petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise et framboise) ainsi que comme des fleurs (violette). Un vin d'une grande fraîcheur, au corps discrètement tannique, avec une finale en bouche plutôt riche et une fine touche de boisé.



Le volume et la puissance tout en rondeur de ce Savigny-lès-Beaune accompagneront de goûteuses pièces de bœuf, voire un foie gras poêlé. Il s'associe également à des volailles rôties. Il relèvera les fromages comme Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Reblochon, Cantal, Mont d'Or ou Epoisses.



À déguster entre 14°C et 16°C.

