



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru

## « Les Chatelots »

### Récolte du domaine

#### Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

#### Cépage

100% Pinot Noir.

#### Vinification & élevage

Une vigne en taille Cordon qui permet la maîtrise de la vigueur. Un élevage très long en fûts car c'est un vin très structuré (15-16 mois).

#### Dégustation

Robe pourpre aux reflets grenat, le nez exprime d'agréables arômes de fruits rouges bien mûrs, bouche charpentée et charnue, soutenue par des tanins généreux et soyeux.

#### Spécificités

Terroir structuré, forte concentration, la parcelle est âgée de 18 ans. 15 mois d'élevage en fûts de chêne. Elevage long, chose rare pour notre maison.

#### Accords gastronomiques

Viandes de caractère, gibiers ...

#### Température de service

15-18°C.

#### Garde

15 à 18 ans.



---

Henri de Villamont

Rue du Docteur Guyot BP3 - 21420 Savigny-Lès-Beaune

Tel : +33 3 80 21 50 59 Email : contact@hdv.fr