



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Groseilles » Récolte du domaine

Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & élevage

Un rendement de 40 hectolitres/hectare. Après récolte la vendange est éraflée à 100% (sauf en 2014). Elevage en fût durant 14 mois.

Dégustation

Robe sombre aux reflets grenat, nez expressif, les fruits rouges et noirs se mêlent à un agréable boisé aux notes grillées, bouche charpentée offrant équilibre et richesse aromatique.

Spécificités

Petite parcelle de 25 ares plantée de vignes de 40 ans. Elevage 13 mois à 60% de fûts neufs.

Accords gastronomiques

Volailles, agneau, fromages doux...

Température de service

16-17°.

Garde

20 ans.



Henri de Villamont

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

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