



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Chorey-Lès-Beaune

## Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

## Cépage

100% Pinot Noir.

## Vinification & Elevage

Vinification de 18 jours puis un passage en fûts pendant 12 mois (fûts âgés d'un, 2 et 3 vins)

## Dégustation

Robe rouge aux reflets grenat, nez épicé aux arômes de fruits rouges frais, bouche fidèle au nez, charnue et bien équilibrée entre une belle acidité et des tanins structurés.

## Spécificités

Rigoureusement sélectionné et vinifié par Henri de Villamont.

## Accords gastronomiques

Viandes blanches, volailles, fromages...

## Température de service

15°.

## Garde

Jusqu'à 8 ans.



---

**Henri de Villamont**

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

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