



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Clos de Vougeot Grand Cru

Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Assemblage de 2 parcelles de Clos de Vougeot. La vinification en cuve dure 20 jours ; élevage de 16 mois en fût.

Dégustation

Robe sombre et profonde, nez de cassis et de mûre, bouche fidèle au nez, harmonieuse et structurée conclue par une belle longueur.

Spécificités

Un Clos Vougeot très représentatif de l'appellation grâce à l'assemblage de 2 parcelles.

Accords gastronomiques

Gibiers, viandes nobles finement cuisinées, fromages de caractère,

Température de service

16°C.

Garde

Jusqu'à 25 ans.



Henri de Villamont

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

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