



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Corton Renardes Grand Cru

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Vinification de 20 jours maximum en cuve avec une phase pré fermentaire à froid. Elevage en fûts durant 15 mois ; ½ de fûts neufs.

Dégustation

Robe pourpre d'une belle brillance, le nez offre des arômes de réglisse, de cerise sur des notes de cuir, en bouche on retrouve des arômes de framboise et des tanins élégants.

Spécificités

Les terres blanches de Corton donnent naissance à des vins rouges charpentés.

Accords gastronomiques

Petits gibiers, viandes blanches, fromages...

Température de service

16°.

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