



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru

## « Les Champlots »

### Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

### Cépage

100% Chardonnay.

### Vinification & élevage

Vinification de 3 semaines. Elle est suivie d'un passage en fûts de 11 mois et demi avec 1/4 de fûts neufs.

### Dégustation

Robe dorée, nez floral et minéral laissant place à un joli fruité en bouche.

### Spécificités

Terroir proche des Grands Crus ainsi que des meilleurs 1<sup>er</sup> Crus de Bourgogne. Un sol composé de marne blanche.

### Accords gastronomiques

Produits nobles de la mer (Homard, Coquilles Saint Jacques...)

### Température de service

12°C.

### Garde

8 à 10 ans.



---

**Henri de Villamont**

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

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