



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Vins mousseux de Qualité Blanc de Blancs

## Provenance

Bourgogne

## Cépage

80% Ugni blanc, 20% Colombard.

## Vinification et élevage

Méthode de fabrication identique à celle du champagne.

## Dégustation

Une robe jaune dorée surplombée d'une mousse généreuse. Le nez révèle des arômes de beurre frais ainsi que des fruits à chair blanche. Une délicieuse fraîcheur qui fait de ce mousseux un produit de qualité.

## Spécificités

Ce vin Mousseux de Qualité est élaboré en cuve close et est le résultat d'un assemblage de plusieurs variétés de raisins blancs.

## Accords gastronomiques

Idéal pour des occasions spéciales, cet effervescent s'accordera parfaitement avec de la liqueur de cassis, framboise... en guise d'apéritif.

## Température de service

10°.

## Garde

2 ans.



---

**Henri de Villamont**

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

Tel : +33 3 80 21 50 59 Email : [contact@hdv.fr](mailto:contact@hdv.fr)