



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Savigny-Lès-Beaune

## « Le Village »

### Récolte au domaine

#### Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

#### Cépage

100% Chardonnay.

#### Vinification & élevage

Vendange non sulfitée. Le premier ajout de SO<sub>2</sub> se fera après la fermentation malolactique. La durée de l'élevage est de 11 mois avec  $\frac{1}{4}$  de fûts neufs.

#### Dégustation

Une robe jaune paille aux reflets dorés. Une belle complexité aromatique. Ce vin est structuré et puissant accompagné de notes de fleurs blanches et de fruits blancs tel que la pêche et la poire. Une longue finale toute en fraîcheur.

#### Spécificités

Cette parcelle est un monopole du Domaine.

#### Accords gastronomiques

Accord parfait avec de la viande blanche, des poissons de rivière ou encore des fromages légers...

#### Température de service

12-14 °C.

#### Garde

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