



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Auxey-Duresses

« La Canée »

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Vinification & élevage

Nous effectuons un bâtonnage sur ce vin. Elevage de 10 mois en fûts de chêne. L'embouteillage se fait sous protection d'azote.

Dégustation

Surprenante robe pâle aux reflets or-verts, nez beurré aux arômes de fruits blancs et jaunes, bouche équilibrée, ronde et minérale, dynamisée par une discrète acidité.

Spécificités

Parcelle située en altitude, à une vingtaine de mètres de la parcelle des Hautés. Elevage avec 25% de fûts neufs.

Accords gastronomiques

Poissons et fruits de mer, volailles en sauce, fromages de chèvre...

Température de service

13°C.

Garde

6 à 8 ans.



Henri de Villamont

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

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