



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru « Les Baudes » Récolte du domaine

## Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

## Cépage

100% Pinot Noir.

## Vinification & élevage

Issu d'une très vieille vigne où il y a peu de rendement. Vendange éraflée à 100%. Elevage sur 14 mois avec 45% de fûts neufs.

## Dégustation

Robe grenat, nez qui s'exprime sur des arômes de fruits rouges, bouche structurée aux arômes de fraise, de framboise, de violette et de sous-bois.

## Spécificités

Terroir situé sous la parcelle des Bonnes-Mares classée Grand Cru, vigne âgée de 50 ans.

## Accords gastronomiques

Viandes blanches, gibier à plumes, fromages doux...

## Température de service

15-16°.

## 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