



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Feusselottes » Récolte du domaine

Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & élevage

Vinification très travaillée avec beaucoup de pigeage. La cuvaision dure entre 21 et 28 jours suivi d'un passage en fût d'une durée de 15 à 16 mois.

Dégustation

Robe rouge grenat aux reflets rose ambrés, le nez exprime des arômes de framboise et de fraises mûres, de violettes et de sous bois, bouche élégante et de grande finesse conclue par une belle longueur.

Spécificités

Petite parcelle de 0,8 hectares de surface, vignes de 30 ans d'âge permettant l'élaboration de vins fins et élégants.

Accords gastronomiques

Volailles, gibiers, fromages...

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