



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Corton-Charlemagne

## Grand Cru

### Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

### Cépage

100% Chardonnay.

### Vinification & élevage

Elevage de 15 mois en fûts avec la moitié de fûts neufs. Collage avant embouteillage.

### Dégustation

Robe dorée, le nez présente des notes de bois et de fleurs blanches, vif et structuré en bouche il offre une attaque franche.

### Spécificité

Vin issu d'une sélection de différentes parcelles de Corton-Charlemagne.

### Accords gastronomiques

Foie gras, homard, langouste...

### Température de service

13-14°.

### Garde

20 ans et plus.



---

**Henri de Villamont**

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

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