



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Meursault 1<sup>er</sup> Cru

## « Les Bouchères »

### Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

### Cépage

100% Chardonnay

### Vinification et élevage

Vinification en cuve inox suivi d'un élevage en fût de 14 mois avec  $\frac{1}{4}$  de fûts neufs. Un collage et une filtration sont effectués avant mise en bouteille.

### Dégustation

Ce Meursault révèle une magnifique robe jaune dorée accompagnée de fins arômes de fleurs blanche, de citron et de vanille fraîche. En bouche, la douceur et le moelleux dévoile des notes d'agrumes.

### Spécificités

Meursault est connu pour être la capitale des vins blancs en Bourgogne.

### Accords gastronomiques

Chapon, fromages tel que l'époisses ou même le Beaufort.

### Température de service

Entre 12°-14°.

### Garde

12-15 ans.



---

**Henri de Villamont**

Rue du Docteur Guyot BP3 - 21420 Savigny-Lès-Beaune  
Tel : +33 3 80 21 50 59 Email : contact@hdv.fr