



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Meursault 1^{er} Cru « Les Caillerets »

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Vinification & élevage

La durée d'élevage diffère selon les années, en moyenne elle est de 13 mois. On utilise 1/3 de fûts neufs pour élaborer ce vin avec une chauffe très légère des fûts.

Dégustation

Robe d'un blond vif, nez d'une grande complexité exprimant des arômes de fleurs blanches, de pain grillé et de noisette fraîche, bouche ronde, florale et fruitée sur la pêche blanche, jolie fraîcheur en finale.

Spécificités

Petite parcelle de 1^{er} Cru, proche de l'appellation Volnay Santenots. Un terroir atypique pour le Chardonnay.

Accords gastronomiques

Poissons au beurre blanc, fruits de mer...

Température de service

12-13°C.

Garde

12 à 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