



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Meursault

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Vinification & Elevage

Elevage de 12 mois ; 20% de fûts neufs. Embouteillage sous protection d'azote.

Dégustation

Robe dorée, le nez présente des arômes beurrés et d'amandes, la bouche est ronde et charnue sur des arômes de fruits blancs, conclue par une remarquable longueur.

Spécificités

Rigoureusement sélectionné et vinifié par Henri de Villamont.

Accords gastronomiques

Fruits de mer, poisson et volaille à la crème, fromages forts, foie gras...

Egalement très plaisant en guise d'apéritif.

Température de service

12 -14 °.

Garde

De 8 à 10 ans.



Henri de Villamont

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

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