



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Monthélie

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Elevage et Vinification

Un vin issu d'un assemblage de raisins provenant de 2 parcelles. La Fermentation alcoolique s'effectue en fût et la durée d'élevage est de 10 mois.

Dégustation

Robe dorée, nez discret évoquant l'amande, l'aubépine et le chèvrefeuille. Joli équilibre en bouche.

Spécificités

Le vignoble de Monthélie est situé à l'entrée de la combe de Saint-Romain qui sépare les terroirs à rouges des terroirs à blancs.

Accords gastronomiques

Poissons de rivière, volailles, fromages de chèvre frais...

Température de service

12-14°C.

Garde

5 à 7 ans.



Henri de Villamont

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

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