



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Pommard 1^{er} Cru

« Clos de verger »

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Vinification de 18 jours en cuve ; élevage sous bois durant 14 mois avec 1/3 de fûts neufs.

Dégustation

Robe sombre aux reflets violacés, le nez révèle des arômes de fruits noirs finement boisés, l'attaque est douce en bouche et l'équilibre y est harmonieux.

Spécificités

Les sols calcaires tendres de Pommard donnent naissance à de solides vins tanniques de garde.

Accords gastronomiques

Gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages de caractère...

Température de service

14-16°.

Garde

10 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