



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Pommard

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Vinification de 18 jours en cuve inox puis 14 mois en fûts avec 1/3 de fûts neufs.

Dégustation

Robe grenat aux reflets violacés, joli bouquet de fruits rouges et de musc au nez, la bouche, d'une grande complexité, révèle un côté animal avec des tanins bien structurés et une belle longueur.

Spécificités

Rigoureusement sélectionné et vinifié par Henri de Villamont.

Accords gastronomiques

Viandes et fromages de caractère...

Température de service

16-17°.

Garde

5 à 8 ans.



Henri de Villamont

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

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