



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Savigny-Lès-Beaune 1^{er} Cru

« Clos des Guettes »

Récolte du domaine

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Vendange 100% éraflée puis cuvaison d'une durée de 25 jours. Elevage à la fois en fûts (11 mois) et en cuve (3 mois).

Dégustation

Robe rubis aux reflets grenat, nez élégant qui offre un puissant bouquet de fruits rouges, bouche charpentée aux tanins souples d'une légère acidité qui se conclue par une belle longueur.

Spécificités

Monopole du domaine qui bénéficie d'une belle exposition. Vignes de 25 ans en moyenne.

Accords gastronomiques

Viandes blanches, petits gibiers, fromages de caractère...

Température de service

15-17°.

Garde

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