



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Chambolle-Musigny

Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification et élevage

Vendange 100% éraflée. Elevage entre 13 et 14 mois en fûts d'1, 2 ou 3 vins.

Dégustation

Une robe grenat. C'est un vin expressif aux arômes de cuir et de mûre en sur-maturation. Une bouche puissante et charnue révèle un vin des plus élégant.

Spécificités

La vigne est âgée de 40 ans.

Accords gastronomiques

Gibier, oie accompagnée de châtaigne ...

Température de service

15-17°.

Garde

10 - 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