



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Meursault

Origine

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100 % Chardonnay

Vinification & Elevage

Elevé 12 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs).

Dégustation

Ce Meursault se pare d'une élégante robe dorée. Développant des arômes complexes de pain beurré et d'amande. En bouche vous trouverez un vin rond, charnu, mûr et moelleux qui présente une douceur caractéristique de son appellation. La longueur en bouche est incroyable.

Spécificités

L'assemblage est fait à partir de plusieurs parcelles de Meursault

Accords gastronomiques

Sa force et sa souplesse en font un partenaire parfait pour un poisson à la crème, crustacés chauds (homard, écrevisse) et de la volaille à la crème.

Température de service

12°-14°C

Garde

8-10 ans



Henri de Villamont

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

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