



**HENRI DE VILLAMONT**

CUVERIE DE 1880

---

# Savigny-Lès-Beaune

## « Le Village »

### Monopole du domaine

#### Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

#### Cépage

100% Pinot Noir.

#### Vinification & Elevage

Vinification en cuve pendant 25 jours et élevage pendant 11 mois en fûts et 6 mois en cuve.

#### Dégustation

Robe rubis, nez très ouvert qui offre des arômes de fruits rouges sur de discrètes notes poivrées, bouche ronde et charpentée d'une belle longueur.

#### Spécificités

Monopole du domaine d'une superficie de 4,5 hectares autour de nos caves. Vignes âgées de 35 ans.

#### Accords gastronomiques

Viandes blanches, volailles, charcuterie, fromages...

#### Température de service

16°C.

#### Garde

Jusqu'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