



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Grands-Echezeaux

Grand Cru

Récolte du domaine

Provenance

Côte de Nuits, Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Vendange 100% éraflée. Vinification en cuve entre 24 et 28 jours selon les années. Elevage en fûts pendant 16 mois (65% de fûts neufs).

Dégustation

Robe sombre aux reflets violacés. Le nez présente des arômes intenses de mûres, de fruits confits et d'épices. On retrouve une bouche charnue et puissante avec des arômes subtils de torréfaction, apportés par l'élevage en fûts de chêne.

Spécificités

Vignes de 25 ans d'âge, parcelle de 43,40 ares.

Accords gastronomiques

Gibiers, viandes rouges, fromages de caractère...

Température de service

16°.

Garde

Environ 25 ans voire plus pour les grands millésimes.



Henri de Villamont

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

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