

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le Domaine Henri de Villamont est un **lieu mythique en Bourgogne**, situé à **Savigny-lès-Beaune** au cœur des prestigieuses Côtes de Beaune et Côtes de Nuits, avec **10 hectares en propriété** soigneusement cultivés. Ce domaine emblématique incarne un **savoir-faire précieux** et une connaissance absolue de chaque climat. Son architecture unique, sublimée par des **caves voûtées datant de 1880**, offre un écrin intemporel à des vins d'exception. Entre **respect des traditions, de la nature** et quête d'excellence, chaque millésime reflète l'âme de la Bourgogne et la passion de ses artisans.



Origine : Hautes-Côtes de Beaune, Bourgogne



Terroir : Appellation Régionale



Cépage : 100% Pinot Noir



Température de service : 15°C



Potentiel de garde : Jusqu'à 6 ans

Spécificités : Situé sur les coteaux élevés de la région de Beaune, où le climat frais permet une maturation lente, favorisant l'expression de la fraîcheur et de la minéralité des raisins.

Vinification & élevage : La vendange est éraflée à 100%. Ce soin lors de la vinification permet de préserver la qualité du fruit. Le vin est ensuite élevé en fût, apportant une subtile complexité tout en conservant l'éclat du Pinot Noir.

Dégustation : Une belle fraîcheur en bouche, avec des arômes fruités de cerise et de cassis, soutenus par une texture ronde et soyeuse.

Accords gastronomiques : Viandes grillées, une côte de boeuf, ou des fromages affinés comme le Comté ou le Saint-Nectaire.



Rue du Docteur Guyot
21420 Savigny-lès-Beaune,
France

HENRI DE VILLAMONT

À SAVIGNY-LÈS-BEAUNE DEPUIS 1880

+33 3 80 21 50 59

www.henridevillamont.fr

contact@hdv.fr