

CHABLIS

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 : Chablisien, Bourgogne



Terroir : Appellation Village



Cépage : 100% Chardonnay



Température de service : 13°C



Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans

Spécificités : Le Chablis, célèbre pour sa minéralité unique, tire son caractère des sols kimméridgiens riches en fossiles marins. Ce vin, d'une grande fraîcheur, est le reflet d'un terroir où la mer était présente il y a des millions d'années.

Vinification & élevage : Vinifié pour préserver la fraîcheur et la minéralité du terroir. Après un pressurage délicat, la fermentation à basse température et l'élevage en cuves inox assurent pureté et finesse, typiques de l'appellation.

Dégustation : Ce vin présente une jolie couleur or pale dans sa jeunesse qui va s'approfondir avec l'âge. En bouche il présente une grande fraîcheur aux notes minérales, caractéristiques des vins de Chablis, des arômes de fleur blanche ainsi qu'une belle rondeur.

Accords gastronomiques : Huîtres, Tartare de poisson, Fromages frais (chèvre), Poulet à la crème, Risotto aux fruits de mer, Légumes grillés au citron.



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