MERCUREY

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 : Côte Chalonnaise, Bourgogne

Terroir : Appellation Village

Cépage : 100% Pinot Noir

Température de service : 14°C

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Spécificités : Terroir argilo-calcaire qui permet au Pinot Noir de s'épanouir, produisant des vins riches, équilibrés, et dotés d'une belle structure tannique.

Vinification & élevage : La cuvaison dure 18 jours, suivie d'un élevage à 50% en fûts d'un ou deux vins, permettant au vin d'acquérir de la complexité sans perdre sa fraîcheur. La mise en bouteille précoce conserve le fruité et la jeunesse du Mercurey.

Dégustation : Fruité éclatant, avec des arômes de cerise et de fraise, accompagnés d'une structure élégante et une belle fraîcheur qui persiste en bouche.

Accords gastronomiques : Viandes rouges rôties, un bœuf bourguignon, ou des fromages à pâte pressée cuite comme le Gruyère ou le Comté.

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