

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE “LE VILLAGE”

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 : Côtes de Beaune, Bourgogne



Terroir : Appellation Village



Cépage : 100% Pinot Noir



Température de service : 16°C



Potentiel de garde : 10 ans

Spécificités : Ce monopole du domaine, d'une superficie de 4,06 hectares autour des caves, bénéficie de vignes âgées de 35 ans, cultivées sur des sols argilo-calcaires, permettant au Pinot Noir de produire des vins d'une grande finesse, typiques de Savigny-lès-Villages.

Vinification & élevage : La vinification se déroule en cuve pendant 25 jours, suivie d'un élevage de 11 mois en fûts, permettant au vin de développer une belle complexité tout en préservant la fraîcheur et l'expression du fruit.

Dégustation : Belle harmonie en bouche, avec des arômes de fruits rouges frais, une légère touche épicée et une texture souple, soutenue par des tannins fins et une finale élégante.

Accords gastronomiques : Des viandes rouges grillées, un rôti de veau, ou des fromages affinés comme le Comté ou le Brie de Meaux.



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