

# POMMARD

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 de Beaune, Bourgogne



**Terroir :** Appellation Village



**Cépage :** 100% Pinot Noir



**Température de service :** 16-17°C



**Potentiel de garde :** 5 à 8 ans

**Spécificités :** Sols argilo-calcaires et de l'exposition idéale de la région, permettant au Pinot Noir de développer une grande structure et des arômes puissants.

**Vinification & élevage :** La vinification se déroule pendant 18 jours en cuve inox, suivie d'un élevage de 14 mois en fûts, dont 1/3 de fûts neufs. Cette méthode permet au vin de gagner en complexité tout en conservant la fraîcheur du fruit.

**Dégustation :** Belle intensité en bouche, avec des arômes de cerise noire, de réglisse et une pointe d'épices, soutenus par une structure tannique marquée et une finale longue et harmonieuse.

**Accords gastronomiques :** Plats riches comme un bœuf bourguignon, une côte de bœuf grillée ou des fromages à pâte pressée cuite tels que 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](http://www.henridevillamont.fr)  
[contact@hdv.fr](mailto:contact@hdv.fr)