

MEURSAULT

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 : Bourgogne



Terroir : Appellation Village



Cépage : 100% Chardonnay



Température de service : 12-14°C



Potentiel de garde : 8 à 10 ans

Spécificités : Avec son exposition sud et ses sols argilo-calcaires, le climat permet au Chardonnay de mûrir lentement, favorisant des vins riches et frais. Influencé par des fossiles marins, le terroir apporte une touche minérale distinctive, contribuant à l'élégance et à la complexité des vins.

Vinification & élevage : Vendange manuelle soigneusement triée, suivie d'un pressurage doux pour préserver l'intégrité du fruit. La fermentation alcoolique et malolactique s'effectuent en fûts de chêne, avec un élevage de 12 mois, dont 20% en fûts neufs, équilibrant finesse et structure. L'élevage sur lies fines, avec bâtonnage occasionnel, apporte rondeur et complexité tout en renforçant la texture soyeuse du vin.

Dégustation : Robe dorée élégante, arômes de pain beurré et d'amande. En bouche, un vin rond, charnu et moelleux, avec une douceur et une longueur remarquables.

Accords gastronomiques : Saint-Jacques poêlées, sandre au beurre blanc, volaille rôtie, risotto aux cèpes, brie truffé.



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