



CAMILLE VILLARD

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Le Temps de la Vigne

La maison de vin Camille Villard représente une agriculture traditionnelle, développée et unie avec patience par les moines au cours des siècles.

MEURSAULT 1^{ER} CRU
PORUZOTS



CAMILLE VILLARD
GRAND VIN DE BOURGOGNE

POMMARD 1^{ER} CRU
LES GRANDS EPENOTS



CAMILLE VILLARD
GRAND VIN DE BOURGOGNE

MONTAGNY 1^{ER} CRU
LES COÈRES



CAMILLE VILLARD
GRAND VIN DE BOURGOGNE

FIXIN 1^{ER} CRU
CLOS DU CHAPITRE



CAMILLE VILLARD
GRAND VIN DE BOURGOGNE

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C

Appellation 1^{er} Cru Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépages : Pour les blancs: Chardonnay / Pour les rouges: Pinot Noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

Vendange manuelle
Pressurage en grappe entière
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Débouillage à froid pendant 24 à 48 heures
Fermentation alcoolique à basse température (16°C) et malolactique en cuve inox ou en fût

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle
Egrappage
Pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 8 jours
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) en cuve inox ou en fût
Remontage deux fois par jour pendant la fermentation

Élevage : En cuve inox ou en fût pendant 9 à 12 mois dont 20% à 30% des fûts sont neufs

Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins

Chauffe légère des fûts pour un terroir plus délicat

Accompagnement du terroir très contrôlé pour garder la finesse de celui-ci.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins blancs d'appellation 1er Cru sont des vins très recherchés car ils sont fins, délicats et doux. On y retrouve de la minéralité, de la fraîcheur et de l'équilibre. Les vins rouges d'appellation 1er Cru sont des vins de qualité car ils sont structurés, complexes et très fruités. Ils reflètent bien le goût de leur terroir.

ACCORDS METS VINS

Un saumon fumé, un poulet rôti ou un plateau de fromages frais accompagnent facilement un vin blanc.

Les viandes rouges et les fromages affinés s'accorderont délicieusement avec un vin rouge.

www.camillevillard.eu

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France
Mail : contact@camillevillard.eu Tél. +33 (0)3 80 22 29 90



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION