



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.

BOURGOGNE
CHARDONNAY



CAMILLE VILLARD
VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE
PINOT NOIR



CAMILLE VILLARD
VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE
HAUTES CÔTES DE BEAUNE



CAMILLE VILLARD
VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE
HAUTES CÔTES DE NUITS



CAMILLE VILLARD
VIN DE BOURGOGNE

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C

Appellation Régionale Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

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

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

Vendange manuelle ou mécanique
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

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle ou mécanique
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
Remontage deux fois par jour pendant la fermentation

Élevage : En cuve inox pendant 6 à 12 mois ou en fût sur demande
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 régionale ont une structure minérale et très douce.
Les vins rouges d'appellation régionale ont une structure complexe et des arômes de fruits rouges et noirs.

ACCORDS METS VINS

Un poulet fermier cuisiné aux petits légumes ou un poisson mariné accompagneront parfaitement un vin blanc.
Une viande en sauce ou un plateau de fromages se marieront à merveille 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