



**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.

**MERCUREY**



**CAMILLE VILLARD**  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

**AUXEY-DURESSES**



**CAMILLE VILLARD**  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

**RULLY**



**CAMILLE VILLARD**  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

**VOSNE-ROMANÉE**



**CAMILLE VILLARD**  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

## DESCRIPTION DU VIN

### **A.O.C**

### **Appellation Village 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  
Débourbage 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 fût ou en cuve pendant 9 à 12 mois dont 10% à 20% 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 village ont une structure typique des vins de Bourgogne : minérale, douce et complexe.

Les vins rouges d'appellation village ont une structure recherchée et présentent de jolis arômes de fruits rouges.

## ACCORDS METS VINS

Les moules marinières, le poisson ou les crustacés accompagnent parfaitement un vin blanc.

Un bœuf Bourguignon, une volaille ou une viande en sauce s'accorderont à merveille avec un vin rouge.

[www.camillevillard.eu](http://www.camillevillard.eu)

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



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