



# HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

★ Belle année 2024 à tous ! ★

Le domaine Henri de Villamont et son équipe vous remercient pour votre fidélité et vous présentent leurs meilleurs vœux de bonheur, de santé et de réussite à l'occasion de cette année 2024.

En cette nouvelle année, vous pouvez retrouver au domaine depuis le 1er janvier de nouvelles formules de dégustation :

<b>DÉGUSTATION SIMPLE - SANS VISITE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 vins</li></ul> Prix de la formule 15 € / personne	<b>DÉGUSTATION "TERROIR"</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 vins blancs et rouges</li><li>• 3 Villages</li><li>• 2 Premiers Crus</li><li>• 1 Grand Cru</li></ul> Prix de la formule 30 € / personne	<b>DÉGUSTATION "PRESTIGE"</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 vins Exclusifs du domaine</li><li>• Savigny "Le Village" rouge et blanc</li><li>• Savigny 1er Cru</li><li>• Chambolle-Musigny</li><li>• Chambolle 1er cru</li><li>• Grands-Echezeaux Grand Cru</li></ul> Prix de la formule 50 € / personne	<b>DÉGUSTATIONS GRANDS CRUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 7 vins blancs et rouges</li><li>• 4 Premiers Crus</li><li>• 3 Grands Crus</li><li>• Dégustation dans la cave privée accompagnée de gougères</li></ul> Prix de la formule 70 € / personne
INFORMATIONS / RESERVATION ou par téléphone au +33 3 80 21 52 13	INFORMATIONS / RESERVATION ou par téléphone au +33 3 80 21 52 13	INFORMATIONS / RESERVATION ou par téléphone au +33 3 80 21 52 13	INFORMATIONS / RESERVATION ou par téléphone au +33 3 80 21 52 13

MENTIONS LÉGALES

HENRI DE VILLAMONT  
CUVERIE DE 1880



**N'hésitez pas à nous rendre visite pour (re)découvrir le domaine tout en profitant de ces nouvelles formules.**

**Voici les horaires du caveau :**

Basse saison (début novembre jusqu'à fin mars) :  
du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Haute saison (début avril jusqu'à fin octobre) :  
du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

**Pour toute information supplémentaire, envoyez un mail à :**

[oenothèque@hdv.fr](mailto:oenothèque@hdv.fr)

---

La semaine du 10 janvier en Bourgogne a été marquée par plusieurs épisodes de froid et de neige.

Des saisons bien marquées par des températures différentes sont la clé d'une année réussie.

La vigne est actuellement en sommeil. C'est ce que l'on appelle "le repos hivernal". Ainsi, la sève descend jusqu'aux bouts des racines pour se protéger au maximum du froid.

En hiver, le froid est un élément très important pour protéger nos vignes des différentes maladies comme le mildiou ou l'oïdium.

Voici quelques images de nos vignes après cette première période de neige :

---



Le caveau et le manoir ont aussi été recouverts de ce fin manteau blanc :



**Offre spéciale Agea Senior !**  
**10% de remise sur tous nos vins 🍷**

---

Si vous êtes intéressés, **envoyez un mail à [oenotheque@hdv.fr](mailto:oenotheque@hdv.fr) en précisant votre commande.**

Retrouvez la liste complète de nos vins et leurs tarifs en cliquant ci-dessous :

[Plus d'informations](#)

---