



Bourgogne Aligote 2018

Hvitvin / Burgund / Bourgogne

Produsent: [Domaine Heitz-Lochardet](#)

Årgang: 2018

Land: Burgund, Frankrike

Distrikt: Bourgogne

Område: Bourgogne

Drue: 100% Aligoté

Veil. pris horeca: 175,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 219.90,-

EDP nr. : 5546056

SAP nr. : 9065183

Innhold:

Syre:4

Sukker:< 3

Alkohol:12



BIODYNAMISK

ØKO

Om produsenten

Armand Heitz har siden han var ferdig med sine studier i 2011 tatt tilbake vinmarker og parseller som Maison Drouhin har forpaktet siden midten av 1980-tallet, hvorpå han har konvertert dem til biodynamisk jordbruk. Siden han startet opp har han fått kyndig veiledning av Ludovic Pierrot, som i mange år jobbet for Domaine Leflaive, hvor Anne-Claude Leflaive som kjent var en av foregangsfigurene for biodynamisk arbeid i Burgund. 2013 var Armands første årgang, og han får stadig flere vinmarker tilbake fra utlån.

Vinhusets historie strekker seg tilbake til 1857, og innbefatter noen av de aller mest anerkjente vinmarkene i Burgund, deriblant Chevalier-Montrachet og Meursault Perrières. I dag lager Armand både røde og hvite viner fra totalt 16 hektar med vinmark.

Armand skiller seg fra mange andre vinmakere i Burgund ved å bruke hele klaser i vinifikasjonen av både de hvite og de røde vinene, ettersom han mener at det passer druene hans best. Fatbruken er også moderat, og de fleste vinene får rundt 20-25 prosent ny eik, noe som gir transparente og elegante viner.

Vinifikasjon

Håndplukket, 35 år gamle vinstokker, 100% hele klaser, spontan fermentert, lagret på eik 25% ny, filtrert og klarnet, øko/biodynamisk i vinmarken.

Smaksbeskrivelse

Ung og saftig, preg av moden frukt, sitrus og krydder, innslag av nøtt og fløte, god lengde.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr