

Meursault La Barre

Hvitvin / Burgund / Bourgogne

Produsent: **Armand Heitz**
Årgang: 2018
Land: Burgund, Frankrike
Distrikt: Bourgogne
Område: Côte de Beaune
Drue: 100% Chardonnay

Veil. pris horeca: 519,92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 549.9,-
EDP nr. : 9069626
SAP nr. : 9069626
Vinmonopol nr. : 11864101

Innhold:
Syre:4,6
Sukker:< 3
Alkohol:13



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, 51- og 12år gamle vinstokker, 100% hele klaser, spontan fermentert, lagret på eik 25% ny, filtrert og klarnet , øko/biodynamisk i vinmarken.

Smaksbeskrivelse

Ung, konsentrert og mineralpreget. Lang ettersmak.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr