

Armand Heitz Chardonnay VDF

Hvitvin / Frankrike / -

Produsent: [Armand Heitz](#)
Årgang: 2021
Land: Frankrike
Distrikt: -
Område: -
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 223.91 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 279.9,-
EDP nr. : 9083368
SAP nr. : 9083368
Vinmonopol nr. : 16752001

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:0,8
Alkohol:12 %



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.

Smaksbeskrivelse

Lys gyllengul. Floral aroma med brioche og sitrus. Hint av nøtt og krydder. Mineralisk og floral. Lang ettersmak av bakst.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storvilt, Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk