

# Armand Heitz Corton-Charlemagne Grand Cru

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Armand Heitz](#)

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Corton-Charlemagne Grand Cru

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca:

2559.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet:

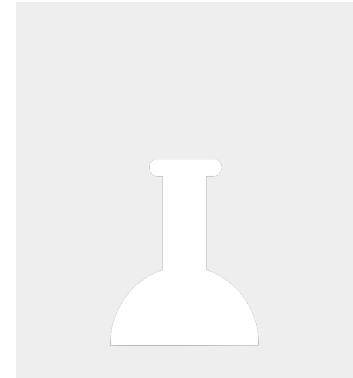
3199.9,-

EDP nr. : 9083418

SAP nr. : 9083418

Vinmonopol nr. :

16396001



**BRUK AV EIK**

Innhold:

Syre:5.9

Sukker:0,8

Alkohol:13 %

## 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

Middels dyp grønngul. Aroma av eple og pasjonsfrukt, innslag av smør, nøtt, fat og mineraler. Ung, saftig preg av sitrus, fersken og eple, litt fat, smør, nøtt og mineraler.

## Passer til

Lyst kjøtt, Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk