

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:

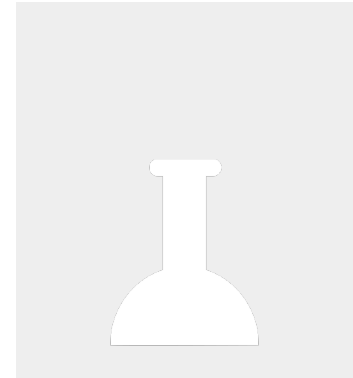
3199.9,-

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