

Armand Heitz Pommard 1er Cru Rugiens

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Armand Heitz](#)
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Pommard 1er Cru
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 1163.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 1449.9,-
EDP nr. : 9090147
SAP nr. : 9090147
Vinmonopol nr. : 18922801



Innhold:
Syre:5.9
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %

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

Opptil 2 ukers maserasjon i betongkar, skånsom pressing og modning i betong og gamle eikefat.

Smaksbeskrivelse

Dyp rød. Sval aroma av røde bær, innslag av blomst, urter og kjøtt. Ung og saftig, fokusert preg av røde bær, litt blomst, urter og kjøtt. Lang.

Passer til

Lyst kjøtt, Lam og sau, Storvilt