

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Beaune



Appellation : Beaune

Histoire et tradition : Beaune est davantage connue pour son patrimoine historique. Son vignoble offre cependant aux passionnés de nombreux trésors œnologiques.

Sol : ce terroir bénéficie d'un climat océanique à influence semi-continentale et d'un sol calcaires marneux.

Garde : 5-7 ans

Température de dégustation : 16-18°

Cépage : pinot noir

Rendement : 45 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Élevage : 14 mois

Taux de grappes entières : 25 %

Taux de fûts neufs : 20 à 40 %

La description d'Armand :

En 2021, différents climats ont dû être assemblés afin d'avoir un volume de cuvée cohérent. Ici il s'agit de l'assemblage de Lulune et 1er Cru Montrevenot. Cette cuvée est insolente de fraîcheur et de gourmandise. C'est un Pinot noir comme je les aime.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Beaune



Appellation : Beaune

History and tradition : Beaune is better known for its historical heritage. His vineyard, however, offers to the enthusiasts many oenological treasures.

Soil : this terroir benefits from an oceanic climate with a semi-continental influence and a marly limestone soil.

Cellaring potential : 5-10 years

Serving temperature : 16-18°

Grape variety : pinot noir

Average yield : 45 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 14 months

Whole cluster rate : 25 %

New oak barrels rate : 20 to 40 %

Armand's description :

In 2021, different climats had to be blended to produce a consistent volume of cuvée. This is the blend of Lulune and 1er Cru Montrevenot. This cuvée is bursting with freshness and deliciousness. It's a Pinot Noir just the way I like them.



www.armandheitz.com