

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Bourgogne rouge



Appellation : Bourgogne

Villages : Meursault, Pommard

Histoire et tradition : les parcelles du domaine se situent à côté des vignes les plus prestigieuses de la côte de Beaune, sur les villages de Meursault et Pommard.

Sol : sol argilo-limoneux sur marne. La richesse en argile du sol permet d'obtenir des vins riches et aromatiques.

Garde : 2-3 ans

Température de dégustation : 16-18°

Cépage : pinot noir

Plantation des vignes : 1967 à 2018

Surface : 1,74 ha

Rendement : 45 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Élevage : 8 mois

Taux de grappes entières : 50 %

La description d'Armand :

Le vignoble a été façonné au fil des siècles par les Ducs de Bourgogne, par les moines et par les vignerons. Une bouteille de Bourgogne, c'est un morceau de patrimoine français. J'ai choisi de revendiquer sur les étiquettes Bourgogne Rouge et non Bourgogne Côte d'or ou encore Bourgogne Pinot noir. Mon avis est que ces deux dernières appellations imposent des modes de conduite non durables là où l'appellation Bourgogne Blanc permet de travailler de manière plus vertueuse, comme avec des plantations mi-larges par exemple.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Bourgogne rouge



Appellation : Bourgogne

Villages : Meursault, Pommard

History and tradition : the plots of the estate are located next to the most prestigious vineyards of the Côte de Beaune, on the villages of Meursault and Pommard

Soil : clay-silty soil on marl. The clay richness of the soil makes it possible to obtain rich and aromatic wines.

Cellaring potential : 2-3 years

Serving temperature : 16-18°

Grape variety : pinot noir

Vine Planting : 1967 to 2028

Surface : 1,74 ha

Average yield : 45 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 8 months

Whole cluster rate : 50 %

Armand's description :

The vineyards have been shaped over the centuries by the Dukes of Burgundy, by monks and by winegrowers. A bottle of Burgundy is a piece of French heritage. I have chosen to claim Bourgogne Rouge on the labels and not Bourgogne Côte d'or or Bourgogne Pinot noir. My opinion is that the latter two appellations impose unsustainable methods of production, whereas the Bourgogne Blanc appellation allows us to work in a more virtuous way, such as with semi-hardy plantations for example.



www.armandheitz.com