

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos



Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Histoire et tradition : ce cru est très important dans l'histoire de la famille car Vincent Dancer, Charles Ballot et Armand Heitz, les trois cousins exploitants, descendants de la famille Nié-Vantey, se trouvent voisins de ce cru prestigieux.

Sol : très riche en cailloux et limon, ce terroir va donner un vin très long et puissant en bouche, taillé pour la garde.

Garde : 10-15 ans

Température de dégustation : 10-12°

Cépage : chardonnay

Plantation des vignes : 1954

Surface : 0.15 ha

Rendement : 45 hl/ha

Type de culture : bon sens agronomique

Élevage : 11 mois

Taux de fûts neufs : 20 à 40 %

Notes de dégustation :

« Etincelant. Un nez tonique. Moins large que certains vins. Un vin qui évolue vers la fraîcheur, de l'énergie, des aspects floraux jusqu'au fruit avec une certaine minéralité. Un vin qui s'ouvre au fur et à mesure, vraiment fin et minéral sur la fin. Celui-ci à besoin de temps contrairement à d'autres mais avec un bel avenir. »

Bill Nanson - Burgundy Report 2017

« Couleur de citron pâle, avec un nez de grande classe, quelques touches florales. Vieilles vignes de qualité. Légère réduction de graphite. Tandis que reste une certaine délicatesse, il y a une touche de fenouil et de réglisse en fin de bouche avec un bel équilibre pour finir. »

Jasper Morris - Inside Burgundy 2018



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos



Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

History and tradition : this vine is very important in the history of the family because Vincent Dancer, Charles Ballot and Armand Heitz, the three cousin farmers, descendants of the family Nié-Vantey, are neighbours of this prestigious vintage.

Soil : very rich in stones and limestone, this terroir will give a very long and powerful wine in the mouth, high potential for aging.

Cellaring potential : 10-15 years

Serving temperature : 10-12°

Grape variety : chardonnay

Vine Planting : 1954

Surface : 0.15 ha

Average yield : 45 hl/ha

Type of cultivation : good agronomic sense

Maturation : 11 months

New oak barrels rate : 20 to 40 %

Tasting notes :

« Super clean, a high and low-toned nose – less wide than some. Compact starting, growing in both freshness and energy, floral aspects to the fruit, mineral at the base. A wine that just grows and grows, very fine, mineral finishing – this needs some extra time versus most of the others but with great material for sure. »

Bill Nanson - Burgundy Report 2017

« Pale lemon colour, with a high-class nose, some floral touches. Old vines of quality. There is a very slight graphite reduction, and while it remains fine-boned there is a fine thread to the middle, a faint touch of fennel or liquorice at the back and a beautifully balanced finish. »

Jasper Morris - Inside Burgundy 2018



www.armandheitz.com