

# ARMAND HEITZ

*Chassagne-Montrachet • La Combe Vineuse*

## Connivence Armand Heitz + Alex Foillard

2017



**Histoire et tradition :** Connivence : intelligence avec quelqu'un, entente secrète ; convergence dans les intentions et/ou dans l'action. Cette connivence est née de la complicité de deux amoureux de leur terre, la Côte de Beaune et les Coteaux de l'Auxois. Elle symbolise l'amitié et le partage. Ce lien d'amitié se traduit par la gourmandise, la délicatesse et la poésie de leurs deux fruits. L'esprit de chaque vigneron y est présent.

**Garde :** 2-3 ans

**Température de dégustation :** 10-12°

**Cépages :** 50 % Pinot Noir du Domaine Heitz-Lochardet + 50% Gamay Domaine Alex Foillard

**Plantation des vignes :** 1969 et 1979

**Surface :** 0.5279 ha

**Rendement :** 45 hl/ha - 1995 bouteilles

**Type de culture :** raisonnée

### Notes de dégustation :

« «Un projet commun avec Alex Foillard dans le Beaujolais. C'est un vin à boire et à partager. Un mélange de pinot noir de Bourgogne et de gamy de chez Foillard. Nous avons testé de nombreux échantillons provenant de chaque domaine pour pouvoir les assembler ici. Le gamay est issu du Morgon. Mon projet était de faire une bouteille de vin qui se situe en dessous de 30 € sur une table de restaurant». Très bel arôme. Rond, gouteux, de légers tannins. Les arômes ont se léger trait lactique des vin d'Alex Foillard, légèrement minéral également. Délicieux, avec un nez fabuleux, bravo ».

**Bill Nanson - Burgundy Report**



[www.armandheitz.com](http://www.armandheitz.com)

# ARMAND HEITZ

*Chassagne-Montrachet • La Combe Vineuse*

## Connivence Armand Heitz + Alex Foillard

2017



**Histoire and tradition :** Connivence : intelligence with someone, secret understanding; convergence in intentions and/or action. This connivence was born out of the complicity of two lovers of their land. It symbolizes friendship and sharing. This bond of friendship translates into the delicacy and poetry of their two fruits. The spirit of each winegrower is present.

**Cellaring potential :** 2-3 years

**Serving temperature :** 10-12°

**Grape variety :** 50 % Pinot Noir Domaine Heitz-Lochardet + 50% Gamay Domaine Alex Foillard

**Vine Planting :** 1969 et 1979

**Surface :** 0.5279 ha

**Average yield :** 45 hl/ha - 1995 bottles

**Type of cultivation :** responsible

### Tasting notes :

« "A project together with Alex Foillard in Beaujolais – it's a wine to drink and share – a mix of pinot from here and gamay from Foillard. Whole clusters here plus the fruit and lack of sulfur from Foillard. We tasted lots of samples from each other, so 10hl of wine came from Foillard and the rest was done and blended here – the gamay is from Morgon. My plan was to make a bottle that would cost less than €30 on a restaurant table." What a super aroma. Round, tasty, a hint of rustic tannin – but only a hint. The flavours have that attractive lactic trait of the wines of Foillard – slightly mineral too. Delicious, with a nose that's fabulous – bravo ».

**Bill Nanson - Burgundy Report**



[www.armandheitz.com](http://www.armandheitz.com)