

# ARMAND HEITZ

*Le terroir sans filtre*

## Chardonnay

---



**Histoire et tradition :** un vin blanc fin et délicat. Une cuvée taillée pour le partage et la convivialité, produite selon la philosophie du domaine.

**Sol :** les vignes sont cultivées sur des sols de schistes, marnes, et calcaires.

**Garde :** 1-2 ans

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

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** chardonnay

**Rendement :** 45 hl/ha

**Type de culture :** bon sens agronomique

**Élevage :** 7 mois en cuve inox sur lies

---

### La description d'Armand :

Nicolas Dutour est un ami proche. Enseignant aux futurs oenologues de Toulouse, oenologue conseil auprès de 50 domaines et enfin responsable technique du domaine Clos Roca à Nizas sur l'appellation Pezenas. Avec le réchauffement climatique, les défis que rencontre Nicolas dans sa région sont ceux que la Bourgogne va rencontrer dans les années à venir. Il me semble donc évident pour anticiper mes choix techniques d'échanger régulièrement avec mon ami. Outre nos échanges, nous élaborons ensemble des cuvées de Pinot noir et de Chardonnay. Agronomie, viticulture, mode de conduite, matériel végétal, maturité, alcool, acidité, tous les paramètres sont passés en revue. Ce travail constitue la partie R&D du domaine. Au rythme auquel avance nos interprofessions, je préfère largement prendre les devants si je veux qu'un jour mes enfants puissent faire du vin en Bourgogne. Cette cuvée de Chardonnay est fraîche, gourmande et avec une finale minérale. C'est une cuvée extra pour découvrir les vins blancs que j'affectionne faire.



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

# ARMAND HEITZ

*Le terroir sans filtre*

## Chardonnay

---



**History and tradition :** a fine and delicate white wine. A wine made for sharing and conviviality, produced according to the philosophy of the estate

**Soil :** The vines are grown on schist, marl and limestone soils.

**Cellaring potential :** 1-2 years

**Serving temperature :** 10-12°

**Appellation :** Vin de France

**Grape variety :** chardonnay

**Average yield :** 45 hl/ha

**Type of cultivation :** good agronomic sense

**Maturation :** 7 months in stainless steel tanks on lees

---

### Armand's description :

Nicolas Dutour is a close friend. He has taught future oenologists in Toulouse, worked as a consultant oenologist for 50 estates and is now technical manager of the Clos Roca estate in Nizas in the Pezenas appellation. With global warming, the challenges facing Nicolas in his region are the same as those that Burgundy will face in the years to come. So, to anticipate my technical choices, it seems obvious to me to talk regularly with my friend. In addition to our discussions, we make Pinot Noir and Chardonnay cuvées together. Agronomy, viticulture, growing methods, plant material, maturity, alcohol, acidity - all the parameters are reviewed. This work forms the R&D part of the estate. At the rate at which our interprofessional bodies are moving, I'd much rather be ahead of the game if I want my children to be able to make wine in Burgundy one day. This Chardonnay cuvée is fresh, delicious and has a mineral finish. It's a great vintage for discovering the white wines I like to make.



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