FLAATEN

ETABL.1893

Ami Saint-Romain «Combe Bazin»

Hvitvin / Frankrike / Burgund



Produsent: Domaine AMI
Årgang: 2020
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Saint-Romain
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 353.0 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 455.0,-
EDP nr. : 6110258
SAP nr. : 9079601
Vinmonopol nr. : 14961601

Innhold:
Syre:5.7
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

Om produsenten

AMI er et prosjekt som ble startet av de kompisene Paul Perarnau og Willy Roulendes, deres første årgang ble utgitt i 2014.
De to vennene eier rundt 2,5 hektar med vinmarker i Maranges-dalen i den sørlige enden av Côte de Beaune og kjøper omtrent samme mengde druer som de selv produserer fra venner fra Chablis, Côte-d'Or og Beaujolais. Alle deres vinmarker er enten økologiske eller i ferd med å bli sertifisert like godt som alle négoce-druene er øko eller biodynamisk sertifisert. Vinene fra AMI er 100 % naturlige uten filtrering og enten ingen eller svært lite tilsatt sulfitter.
Willy er AMI-vigneronen, med lang erfaring innen vinproduksjon og inngående kunnskap om Côtes de Beaune-terroiret. Paul er derimot utdannet sommelier i Paris og London, og en ekstraordinær blindsmaker. Som byboer fortsetter han å bo deltid i Paris med kone og barn, og deltid i Bourgogne, hvor han fullfører seg som en naturlig vinmaker.
For hver årgang de to lidenskapelige og talentfulle vennene slipper ut, fortsetter de å skyve grensene for det som blir forstått som autentisk Bourgogne i en mer naturlig retning.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer fra 40 år gamle vinstokker, beplantet i leire og limestone.
Spontanfermentert på ståltank og videre noen måneder på gamle brukte far. Ingen klaring eller filtrering.

Smaksbeskrivelse

Duft av modent eple, sitrus og kokos. Kompleks munnfølelse med god kjøttfull frukt, delikat syrestruktur og en lang ettersmak med mineralitet og et snev av fat.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no