

Ami Côte de Beaune Les Monsnières

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine AMI](#)

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Côte de Beaune

Druer: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 305.0 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 389.0,-

EDP nr. : 6110423

SAP nr. : 9079600

Vinmonopol nr. : 14961701

Innhold:

Syre: 5.6

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



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

Livlig og moderne Bourgogne Blanc fra en økologisk vinmark beplantet utelukkende med Chardonnay druer, høyt over Beaune. Druene blir presset og dels gjæret i barrique og dels i ståltanker.

Smaksbeskrivelse

Duft av solmodne sitrusfrukter og mineralitet. Modne, gule fruktsmaker, frisk syre og et snev av saltholdighet. Akkurat slik vi liker det!

Passer til

Kjøtt, Skalldyr, Lyst kjøtt