

## Ami Bourgogne Blanc

Hvitvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** Domaine AMI

**Årgang:** 2022

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Bourgogne

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 287.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 389.9,-

**EDP nr. :** 6110431

**SAP nr. :** 9079603

**Vinmonopol nr. :** 14961501

### Innhold:

Syre: 5.7

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

UFILTRERT

### 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-drueene 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 en 3 hektar stor vinmark bestående av gamle vinstokker i et jordsmonn av leire og kalkstein. Druene er manuelt høstet, forsiktig pressing, spontanfermentert i store fat, og deretter lagring i mindre gamle franske fat i 12 måneder. Ingen klaring eller filterning.

### Smaksbeskrivelse

Elegant og kraftig duft av tropiske frukter, og solmodne sitrusfrukter. Kremet, frisk og herlig munnfølelse med god konsentrasjon og struktur, frisk syre og mineralsk finish.

### Passer til

Kjøtt, Fisk, Lyst kjøtt