

## Ami Saint-Romain Sous Roche

Hvitvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** [Domaine AMI](#)

**Årgang:** 2021

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Saint-Romain

**Drue:** 100% chardonnay

**Veil. pris horeca:** 428.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 555.0,-

**EDP nr. :** 9086893

**SAP nr. :** 9086893

**Vinmonopol nr. :** 16707101

### Innhold:

Syre:5,8

Sukker:0,5

Alkohol:12 %



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-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

En single plot som heter Sous Roche i Saint-Romain. Håndhøstede druer fra 40 år gamle vinstokker, beplantet i leire og kalkstein. Spontanfermentert på ståltanker og videre lagring i 18 måneder på gamle brukte fat og kun minimalt med tilsetning av svovel rett før tapping i mars. 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, Skaldyr, Lyst kjøtt