

Ami Chorey-Les-Beaune

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine AMI](#)

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Chorey les Beaune

Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 356.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 469.9,-

EDP nr. : 9084203

SAP nr. : 9084203

Vinmonopol nr. : 16536001

Innhold:

Syre:5.5

Sukker:0,5

Alkohol:12,5 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

AMI er et prosjekt som ble startet av de kompisen 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 blindmaker. 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

Bærekraftig vindyrking og økologisk sertifisert. Jordsmonnet består av leir-sandjord, manuelt innhøstning, direkte pressing, spontangjæring, malolaktisk gjæring, vinifisering i rustfrie ståltanker, 100 % hele klaser, lagring på gamle eikefat i et år. Ingen filtrering.

Smaksbeskrivelse

Klar rød. Aroma av rød frukt, bringebær, jordbær, kirsebær. Saftig og frisk, nyansert med myke tanniner, lang ettersmak.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Lyst kjøtt