

Ami Bourgogne Aligoté Les Péteurs

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Domaine AMI

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Bourgogne Aligoté

Drue: 100% aligoté

Veil. pris horeca: 268.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 349.9,-

EDP nr. : 9084208

SAP nr. : 9084208

Vinmonopol nr. : 16558601

Innhold:

Syre:7.2

Sukker:0,5

Alkohol:12 %



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

Jordsmonnet består av leir-sandjord og vinen er økologisk sertifisert. Vinmarken er en Lie Die som har navnet "Les Péteurs". Manuelt håndplukkede druer, direkte pressing, spontangjæring, gjennomgår maloaktisk gjæring, delvis vinifisering i fat og lagring 10 måneder uten racking eller omrøring, resterende 50 % i rustfrie ståltanker. Ingen filtrering og minimalt med svovel rett før tapping.

Smaksbeskrivelse

Klar lys gul. Aroma av sitrus, mineralitet, urter og litt ingefær. God friskhet, mineralsk, sitrus, krydder, god lengde.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt