

## 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 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

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, Skaldyr, Lyst kjøtt