

Ami Gaminot

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: [Domaine AMI](#)

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: -

Drue: 45% gamay, 20% pinot noir, 20% aligoté,
15% chardonnay

Veil. pris horeca: 247.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 339.9,-

EDP nr. : 6110142

SAP nr. : 9079602

Vinmonopol nr. : 14997301

Innhold:

Syre:4.5

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-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

AMI Gaminot, en blend av Gamay, Aligoté, Pinot Noir og Chardonnay. Gamay kommer fra gamle organiske vinstokker dyrket på leire og granittisk jord i skråningene til Mont Brouilly, og de andre sortene er plantet på leire- og kalksteinsjord. Vinrankene dyrkes alltid ved bruk av økologisk landbruk med biodynamiske behandlinger og følger månens sykluser i hver av prosessene. Når druene er høstet for hånd, samgjøres Gamay- og Aligoté-druene i hele klaser i et stort åpent trekar i vingården. Pinot Noir og Chardonnay er vinifisert i rustfrie ståltanker med naturlig gjær. Deretter lagres vinen i 9-12 måneder på brukte franske eikefat. Til slutt blandes de og den resulterende vinen tappes uten å klarne, filtrere eller tilsette SO2.

Smaksbeskrivelse

Gaminot er resultatet av ekspertise kombinert med et veldig godt vennskap. Den perfekte formelen for å få et prosjekt til å lykkes. Dette er en livlig, smakfull og dypt vin med lys klar rød. Aroma av røde bær, bringebær, rips og jordbær. God frukt, røde bær, frisk med god lengde.

Passer til

Grønnsaker, Kjøtt, Lyst kjøtt