

## 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