



A l'Est, 2021

AMI

FRANCE, BOURGOGNE, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Viticulture Raisonnée

CÉPAGE(S)

33% Riesling, 33% Gewurztraminer, 34% Pinot blanc

VINIFICATION

Une co-fermentation sur peaux pendant 1 an en oeuf béton.

CODE SAQ
15239541

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
50.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

AMI est une aventure : l'ambition de faire naître un vin séduisant, sémillant, chaleureux, porteur de sens... nourri par une générosité simple. Paul et Willy ont travaillé ensemble dans un grand domaine en Côte de Beaune pendant 2 ans. Lorsque l'un est parti apprendre à vinifier des vins méditerranéens, l'autre restant en bourgogne, ils ont eut envie de continuer à travailler ensemble. Ce domaine est né de la volonté de faire vivre leur amitié. AMI possède 4 hectares de vigne et travaille en Bio dans les Maranges afin de produire du ses Aligoté, Bourgogne Rouge et Blanc ainsi que des Maranges 1er Cru Fussiaire. AMI travaille aussi en partenariat avec des amis vigneron en Bio afin de se donner la chance de vinifier des terroirs mythiques de la Bourgogne comme Pommard, Saint Romain, Volnay ou Beaune.