



Bourgogne Blanc La Tête dans les Nuages, 2020

AMI

FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
RENDEMENTS	3000 bouteilles
EXPOSITION	Est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-sableux
VINIFICATION	– Pressurage direct et débouillage léger d'une nuit- Vinification dans des futs de 5 à 8 vins.- fermentation lente qui peuvent se terminer au printemps en cave froide selon les futs- filtration légère sur argile- SO2 au soutirage et avant mise en bouteille (Total
ÉLEVAGE	– élevage d'un an sans soutirage ni batonnage

CODE SAQ
15086863

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
45.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

AMI est une aventure : l'ambition de faire naître un vin séduisant, séillant, 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 Fussière. 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.