



Gaminot, 2021

AMI

FRANCE, BOURGOGNE, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	45% Gamay, 20% Pinot noir, 20% Aligoté, 20% Chardonnay
RENDEMENTS	4 000 bt
VINIFICATION	- GAMAY : Achat en bio sur vieilles vignes sur terroir argilo-granitique du Beaujolais (Brouilly) pour les Gamay- Aligoté, le Pinot Noir et le Chardonnay en bio en 2eme année de conversion dans la Vallée des Maranges (argilo-calcaire) sur des vignes en propre converties par Willy en 2017- vinification cuve bois tronconiques ouvertes pour le gamay, co-fermenté et macéré avec l'aligoté (grappe entière)- vendange entière (non éraflée)- Vinification en cuve inox pour le pinot noir et fut pour le chardonnay (pressurage direct).aucun intrant. Pas de filtration, pas de collage // No SO2 ajouté à la vinification ni à l'élevage.

CODE SAQ
15086871

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.50 \$



ÉLEVAGE

élevage en vieux futs de 10 mois (50%)

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 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.