



Pommard 1er cru Les Poutures, 2018

AMI

FRANCE, BOURGOGNE, POMMARD 1ER CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
SUPERFICIE	4 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Village de Paris l'Hôpital, Bourgogne, 250 et 330 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Sols marneux, bruns calciques et bruns calcaires
VINIFICATION	Les raisins macèrent en grappes entières. Vin naturel très peu sulfité
ÉLEVAGE	L'élevage se fait environ un an en barriques.

CODE SAQ
15112283

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



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 Fussièrre. AMI travaille aussi en partenariat avec des amis vigneronns en Bio afin de se donner la chance de vinifier des terroirs mythiques de la Bourgogne comme Pommard, Saint Romain, Volnay ou Beaune.