LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Petite Arvine Vigne Rovettaz
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Valle d'Aosta
Cépages	100% petite arvine
Alcohol percentage	12,00% vol
Description	La Maison Grosjean est installée dans le hameau d'Ollignan, non loin du centre d'Aoste. Elle a été créée en 1969, quand Dauphin Grosjean a décidé de produire ses propres vins et de les présenter à 'L'exposition des vins de la Vallée d'Aoste'. Une initiative qui rencontre immédiatement un immense succès. Ce qui incite Grosjean à développer son domaine avec l'aide de ses enfants Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio et Vincent. Aujourd'hui, il possède 7 ha de vignobles. Initialement, on y cultivait le petit rouge local, mais aussi du gamay, du pinot noir et de la petite arvine. Aujourd'hui, on y trouve aussi des cépages autochtones comme du fumin, cornalin, prëmetta et vuillermin. Grosjean n'applique que des techniques de viticulture écologiques et dès 1975, il n'utilise plus ni insecticides ni pesticides dans ses vignobles. Et il ne tolère que des engrais organiques. Dans l'édition 2009 du célèbre guide des vins 'Gambero Rosso', Grosjean est le tout premier domaine de la vallée d'Aoste à obtenir l'ultime distinction, les 'tre bicchieri' (trois petits verres) pour un vin à base de fumin. Et il a renouvelé cet exploit avec brio, l'année suivante. La petite arvine 2009 du domaine Grosjean a également eu droit à ses 'trois petits verres'. Le Petite Arvine Vigne Rovettaz a une couleur jaune paille brillante et des arômes intenses aux notes florales et aux sensations d'agrumes. La bouche est plutôt large et bien équilibrée avec une structure acide qui lui permet d'évoluer positivement dans le temps.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble situé à Quart planté fin des années '80. Exposition sud sud-ouest avec pente de 70%.
Rendement	7.000 bouteilles/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	mi-octobre
Vinification	Vinificatrion en blanc avec fermentation en partie en acier (80%) à basse température avec un long contact avec les peaux. L'autre partie (20%) passe en barrique dès le début de la fermentation. Maturation sur lie avec batonage à partir de la nouvelle lune d'avril, pour la partie en inox et pour celle en barriques. Mise en bouteille en juin après l'assemblage.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	20% en barriques
Analytique	Alc: 13,5% Vol
Production	14.000 bouteilles 0,75