LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pinot Noir Vigne Tzeriat
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOP Valle d'Aosta
Cépages	100% pinot nero
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 Pinot Noir Vigne Tzeriat a une couleur rouge grenat et un nez aux parfums intenses et complexes de fruits des bois. La bouche est très équilibrée, persistente, avec des beaux tannins et des notes épicées qui évolueront avec la maturation en bouteilles.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages doux
Origine	commune di Quart, vignobleTzeriat de 0,40 ha planté en 1972, exposition sud et pente moyenne de 80%
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre
Vinification	Macération sur peaux pendant 15 jours.Fermentations alcoolique et malolactique en barriques. Le vin mûrit ensuite 18 mois en barriques de chêne français.
Elevage	18 mois de barriques
Production	2.500 bouteilles