LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Noir Vigne Tzeriat
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Valle d'Aosta
Druivensoorten	100% pinot nero
Alcohol percentage	12,00% vol
Omschrijving	Wijnhuis Grosjean bevindt zich in het gehucht Ollignan, op een steenworp van het centrum van Aosta. Het startschot voor dit huis vond plaats in 1969, toen Dauphin Grosjean besloot om zijn eigen wijn te verbouwen en die dan op de 'Wijnbeurs van Valle d'Aosta' voor te stellen. Een schot in de roos. Dit zette Grosjean aan om, met behulp van zijn kinderen Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio en Vincent, zijn domein uit te breiden naar de huidige 7 hectare. De wijnstokken die in het begin verbouwd werden, waren naast de plaatselijke petit rouge ook de gamay, de pinot noir en de petite arvine. Vandaag vinden we er ook de autochtone druiven zoals fumin, cornalin, prëmetta en vuillermin terug. Grosjean gebruikt enkel milieubewuste wijnbouwtechnieken en bande al in 1975 insecticiden en pesticiden uit de wijngaarden. Ze gebruiken bovendien enkel organische meststoffen. In de befaamde wijngids 'Gambero Rosso' van 2009 behaalde Grosjean als allereerste Aostadomein de hoogste onderscheiding 'tre bicchieri' (drie bekertjes) voor een wijn op basis van fumin. Deze prestaties herhaalden ze zelfs het jaar nadien en ook hun petite arvine 2009 kreeg sindsdien de allerhoogste onderscheiding. Deze prachtige pinot noir uit de Aostabergen verdient een plaats in iedere wijnliefhebber zijn kelder: een sublieme neus vol rood fruit, leer, kruidige toetsen en bloemen. Ook in de mond is dit een pareltje die uw aandacht verdient want zo een zeldzame complexiteit voor zo een lage prijs is in Bourgogne nauwelijks te vinden. Ab-so-luut te proeven!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, zachte of jonge kaas
Oorsprong	De 0,40 hectare grote Tzeriat-wijngaard ligt in Quart en werd in 1972 aangeplant. De richting is volledig zuidelijk en de wijngaard heeft een hellingsgraad van maar liefst 80 %!
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september.
Vinificatie	De druiven krijgen eerst een schilweking gedurende 15 dagen. Daarna wordt de alcoholische gisting opgestart in eiken barriques. De wijn krijgt ook nog een volledige malolactische omzetting, eveneens in barriques.
Opvoeding	Na de malolactische omzetting rust de wijn nog 18 maanden verder in barriques alvorens op de markt te worden gebracht.
Productie	2.500 flessen van 0,75 liter.