

Nom	Chardonnay Le Vin de Michel
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Valle d'Aosta
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	13,00% 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, prèmetta 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 Chardonnay de Michel a une couleur paille brillante, avec des arômes intenses, rappelant le bouquet complexe des cousins d'outre-Alpes, des notes délicates de vanille et de beurre accompagnées de notes d'épices. Une forte minéralité en bouche et des tanins nobles complètent le tableau.

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, fromages doux
Origine	Commune de Quart - 0,5 hectare - Guyot- Exposition sud - Sol limono-sableux avec faible profondeur (moins de 50 cm) en forte pente (plus de 70%) - Année de plantation : 2010.
Rendement	Environ 7000 vignes/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Deuxième partie du mois de septembre.
Vinification	Fermentation alcoolique en inox à température contrôlée avec macération à froid pendant 24 heures. Fermentation malolactique en inox et barriques.
Elevage	12 mois en barriques non neuves.
Production	1.500 bouteilles

