

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Fumin Vigne Rovettaz
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2032
<b>Producteur</b>	Grosjean
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Valle d'Aoste
<b>Cépages</b>	100% fumin
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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'.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Vignoble Rovettaz sur le flanc gauche de la montagne Dora Baltea. Ce vieux vignoble est exposé au sud avec un sol sablonneux et une très forte pente.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vinification</b>	Vinification en cuve de bois avec des raisins égrappés, sans ajout de levure. Macération pelliculaire de 30/40 jours avec trois remontages par jour à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	12-15 mois en barriques françaises.



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)