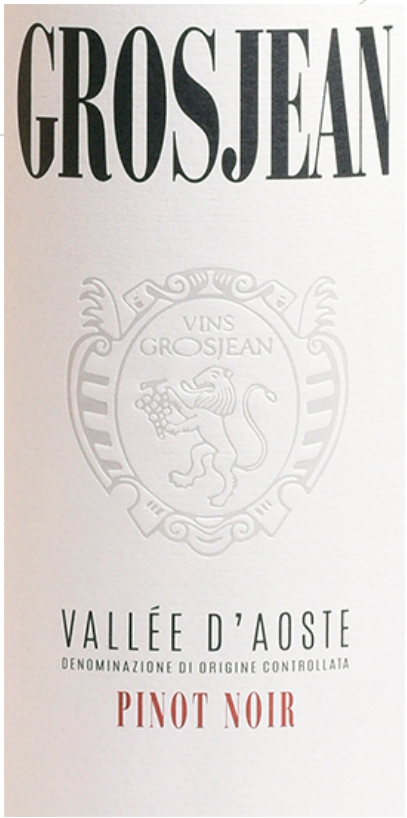
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Pinot Noir
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Valle d'Aosta
Cépages	100% pinot nero
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 a une couleur rouge rubis qui tend vers le grenat. Le nez est complexe et persistant sur des arômes de fruits des bois. La bouche est toute en équilibre, souple et délicate. A découvrir !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages doux, Umami
Origine	2,5 ha de vignes plantés entre 1980 et 1995 sur les communes de Quart et Saint Christophe - Guyot. Oorientation sud, sud-ouest. Sol sablonneux, peu de calciare.
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Macération péliculaire pendant 8-10 jours avec 3 remontages par jour à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	5 mois en grands foudres.





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)