

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Torrette Supérieur Vigne Rovettaz
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2026
<b>Producteur</b>	Grosjean
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Valle d'Aosta
<b>Cépages</b>	10% cornalin, 80% petit rouge, 5% 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, prèmèta 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>Origine</b>	Vignobles à exposition sud/sud-ouest (pentes allant jusqu'à 80%), sous-sol calcaire et sable.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vinification</b>	Macération sur peaux pendant 6-7 jours avec 3 remontages par jour à une température de 30°-32°C. Maturation en cuves inox.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	en cuves inox
<b>Production</b>	15.000 bouteilles 0,75

