LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Torrette Supérieur Vigne Rovettaz
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Grosjean
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Valle d'Aosta
Cépages	10% cornalin, 75% petit rouge, 10% fumin, 5% premetta
Pourcentage d'alcool	13,50% 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'. Ce Torrette est l'un des joyaux les mieux cachés d'Italie. Un mélange de cépages locaux quasi disparus avec 80% de petit rouge. Un vin entièrement biodynamique, débordant de fruits noirs et plein d'irrésistibles arômes de montagne.
Origine	Vignobles à exposition sud/sud-ouest (pentes allant jusqu'à 80%), sous-sol calcaire et sable.
Viticulture	Biologique
Vinification	Macération sur peaux pendant 6-7 jours avec 3 remontages par jour à une température de 30°-32°C. Maturation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	en cuves inox
Production	15.000 bouteilles 0,75





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)