

Naam	Chardonnay Le Vin de Michel
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Valle d'Aosta
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving

Wijnhuis Grosjean bevindt zich in het gehucht Ollignan, op een steenworp van het centrum van Aosta. Het startschot voor dit huis vond plaats in 1969, toen Dauphin Grosjean besloot om zijn eigen wijn te verbouwen en die dan op de 'Wijnbeurs van Valle d'Aosta' voor te stellen. Een schot in de roos. Dit zette Grosjean aan om, met behulp van zijn kinderen Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio en Vincent, zijn domein uit te breiden naar de huidige 7 hectare. De wijnstokken die in het begin verbouwd werden, waren naast de plaatselijke petit rouge ook de gamay, de pinot noir en de petite arvine. Vandaag vinden we er ook de autochtone druiven zoals fumin, cornalin, prèmetta en vuillermin terug.

Grosjean gebruikt enkel milieubewuste wijnbouwtechnieken en bande al in 1975 insecticiden en pesticiden uit de wijngaarden. Ze gebruiken bovendien enkel organische meststoffen. In de befaamde wijngids 'Gambero Rosso' van 2009 behaalde Grosjean als allereerste Aostadomein de hoogste onderscheiding 'tre bicchieri' (drie bekertjes) voor een wijn op basis van fumin. Deze prestaties herhaalden ze zelfs het jaar nadien en ook hun petite arvine 2009 kreeg sindsdien de allerhoogste onderscheiding.

De Chardonnay de Michel heeft een heldere strogele kleur. In de neus vinden we complexe aroma's met delicate toetsen van vanille en boter, vergezeld van een frisse kruidigheid. De complexe mineraliteit en de nobele tannines maken het plaatje compleet.

Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Gemeenschap van Quart - 0,5 hectare - Guyot - zuidelijke expositie - zandleemgrond - steile helling (>70%) - jaar van aanplanting: 2010.
Opbrengst	Ongeveer 7000 wijnstokken/ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Tweede deel van september.
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in temperatuurgecontroleerde inox tanks met een koude maceratie gedurende 24 uur. Malolactische fermentatie in inox tanks en Franse barriques.
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques.
Productie	1.500 flessen

