

Naam Fumin Vigne Rovettaz

Jaartal 2020

Bewaarpotentieel Tot eind 2030

Producent Grosjean

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Valle d'Aosta

Druivensoorten 100% fumin

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.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Rovettazwijngaard op de linkerflank van de Dora Balteaberg. Deze oude wijngaard heeft een Zuidelijke expositie met een zandige bodem en een zeer sterke hellingsgraad.

Druiventeelt Biologisch

Oogst Mechanisch en manueel. Eind oktober - begin november

Vinificatie Vinificatie in houten vaten met ontsaalde druiven, zonder toevoeging van gist. Maceratie met schil gedurende 30/40 dagen, driemaal daags pompen bij gecontroleerde temperatuur.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding In franse barriques voor 12-15 maanden.

