

Naam	Gamay
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, weinig kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Valle d'Aosta
Druivensoorten	100% gamay
Alcoholpercentage	12,50% 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 Gamay is een pure, evenwichtige wijn met een schitterende robijnrode kleur. De neus is fruitig met heerlijke aroma's van aardbeien. De smaak is delicaat en soepel, met een goede frisheid en zachte tannines.
Serveren bij	charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Gemeente Quart, Saint Christophe, Villeneuve en Aymavilles - 2 ha - Op het zuiden, zuidwesten met een helling van 50 tot 70% - 600/800 m hoogte - Grond van glaciale oorsprong, los, met overwegend zand - Guyot - tss 1972 en 2010
Opbrengst	50 qt/ha.
Oogst	Midden september.
Vinificatie	De druiven worden ontleed en gemacereerd op de schillen gedurende 5-6 dagen met drie pompbeurten per dag bij een gecontroleerde temperatuur van 27/28°C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	7 maanden in inox.
Productie	15.000 flessen

