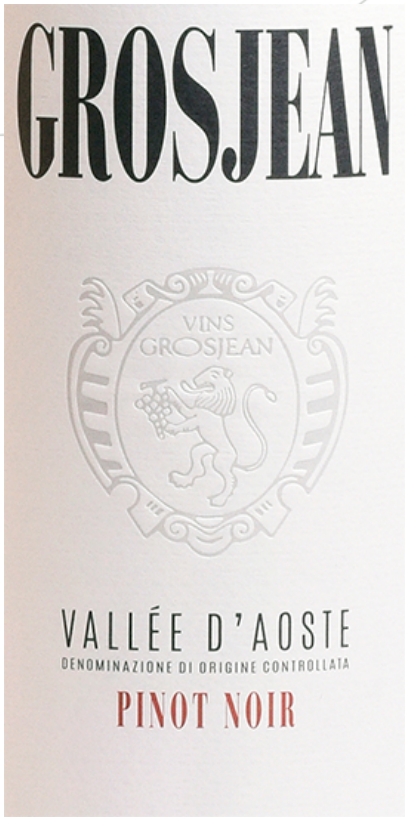
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Pinot Noir
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Valle d'Aosta
Druivensoorten	100% pinot nero
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, prëmetta 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. Deze Pinot Noir heeft een schitterende robijnrode kleur met een vleugje granaat. In de neus onthult hij een verfijnd en aanhoudend aroma van wilde bessen. In de mond is hij soepel, elegant en prachtig in balans. Een ware ontdekking!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, zachte of jonge kaas, Umami
Oorsprong	2,5 ha wijngaarden aangeplant tussen 1980 en 1995 nabij Quart en Saint Christophe - Guyot. Zuidelijke oriëntatie - Zanderige ondergrond, weinig kalk.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Maceratie van schillen gedurende 8-10 dagen bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	5 maanden in grote tonnen.





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)