

GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



VIENI A TROVARCI



Fraz. Ollignan 2 - 11020 Quart Valle d'Aosta -
Italia

0165 775791

info@grosjeanvins.it
www.grosjeanvins.it

Bien faire et laisser dire



LA NOSTRA STORIA

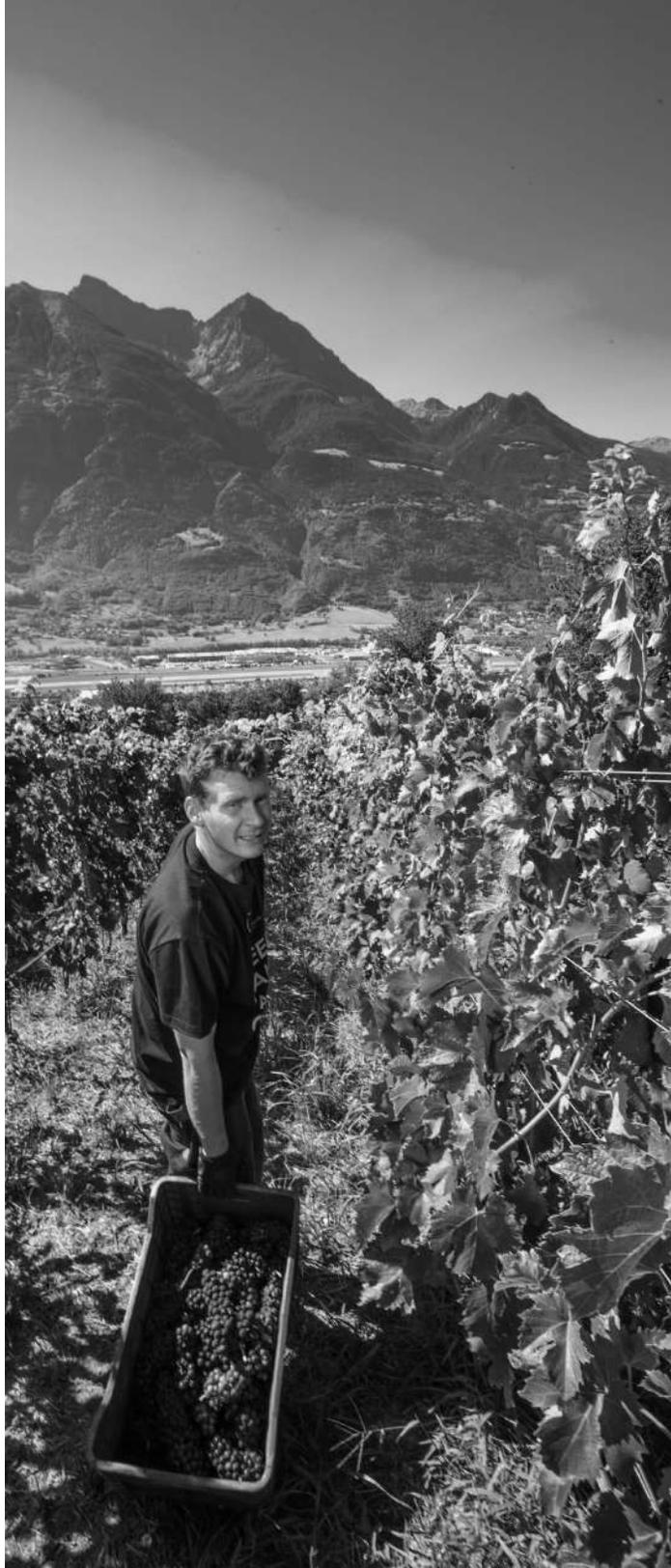
In Famiglia si tramanda che era circa il **1781** quando, da Fonet, piccolo villaggio della Valgrisenche, oggi riemerso dal bacino di Beaugregard, **i nostri avi materni cominciarono a scendere fin qui ad Ollignan per rifornirsi del vino e delle castagne**, indispensabili per superare i lunghi inverni montani.

Ereditati i terreni dalla moglie, fu poi nel **1968** che il nonno **Dauphin** iniziò ad **imbottigliare** il proprio **vino** per presentarlo alla **“Il Exposition des Vins du Val d’Aoste”**: il successo di questa fiera stimolò l’iniziativa che potè l’azienda del nonno dai 3000 mq di vigneto agli attuali 120.000. **Negli anni successivi furono coinvolti tutti i 5 figli**: Vincent, Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo ognuno responsabile di un determinato settore.

Nel **2011** il salto di qualità: di comune accordo si optò per la **conversione Biologica**, prima e, per il momento, **unica cantina valdostana**.

Nel 2015 un ulteriore lavoro di ammodernamento ha permesso di ingrandire la cantina per accogliere tutte le 140.000 bottiglie prodotte.

Ed è così che, all’alba del **2018**, questo ottimo esempio di rinnovata viticoltura valdostana di eccellenza passa nelle mani della **terza generazione Grosjean**: Hervé, Simon, Mathieu, Didier, Josianne ed il genero Marco **hanno ereditato il mandato**.



«Sono sempre incuriosito dai vini della Valle d’Aosta. Mi piacciono particolarmente quelli di Grosjean, un eccellente produttore biologico».

Eric Asimov - The New York Times

CHI SIAMO

Grosjean è la nostra realtà: un'azienda che da **generazioni** lavora con la terra e i suoi frutti. Grosjean, però, è prima di tutto una **famiglia**, fatta di persone.

Perchè, come in tutte le cose, è il fattore umano che fa la differenza, soprattutto adesso che siamo immersi in un mondo che, con i suoi ritmi frenetici e la sua socialità virtuale, tende a soprassederlo.



SELEZIONE

VINI BIOLOGICI

L'amore per l'agricoltura biologica ha ispirato questa linea di vini realizzati nel rispetto dell'ambiente e certificati BIO al 100%.

VINI CLASSICI

Il sapore unico e inimitabile della Valle d'Aosta scoperto attraverso le sue etichette più apprezzate.

VINI SPECIALI

Vini speciali per occasioni speciali. Scoprite la selezione di vini adatti alle occasioni più importanti.

VINI BIOLOGICI



2019 - Valle d'Aosta DOC

Chardonnay

Le Vin de Conichet

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart

Superficie: Ha 0,5

Allevamento: Guyot, a ritocchino. Circa 7000 piante/ha

Esposizione: S

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro in forte pendenza (più del 70%)

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 2010

Vendemmia: Seconda decade di settembre

IL VINO

Vitigni: Chardonnay 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di lieviti selezionati nei nostri vigneti.

Affinamento: 100% barriques "sur lie" piegate a vapore, 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Fine Agosto

Colore: Giallo paglierino intenso

Profumo: Bouquet varietale, intenso e floreale. Note casere

Sapore: Fresco ed equilibrato

Bottiglie prodotte: 1500 / 2000

Vino certificato BIOLOGICO DAL 2019

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2020 - Valle d'Aosta DOC

Muscat Petin Grain

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Chambave e, in parte, Quart e Saint Christophe.

Superficie: Ha 0,8

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, NE

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).

Anno Impianto: 1985 al 2012

Vendemmia: Seconda decade di Settembre

IL VINO

Vitigni: Muscat Petit Grain 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di pied de cuve

Affinamento: 5/6 mesi in acciaio su feccia fine con ripetuti batonnage, 3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Primi mesi dell'anno nuovo

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: Tipico del Moscato ma molto fine e delicato con sentori di salvia e punte di menta. Bouquet complesso, aromatico

Sapore: Fresco, buona sapidità, molto secco

Bottiglie prodotte: 5000

Vino certificato BIOLOGICO DAL 2015

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2019 - Valle d'Aosta DOC

Petite Arvine

VIGNE ROVETTAZ

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Rovettaz

Superficie: Ha 1,8

Allevamento: Guyot a ciglioni e a ritocchino. Circa 7000 piante/ha

Esposizione: S, SO

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro in forte pendenza (più del 70%)

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino)

Anno Impianto: 1985 al 2010

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

IL VINO

Vitigni: Petite Arvine 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di pied de cuve selezionate nei nostri vigneti

Affinamento: 70% 8 mesi in acciaio "sur lie", 30% 8 mesi in barrique di rovere francese "sur lie". In entrambi i casi vengono effettuati due batonnage a settimana nei mesi di Novembre e Dicembre, 3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Giugno, Luglio

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Bouquet complesso di fiori bianchi con profumi intensi, note floreali e sensazioni di agrumi, in particolare pompelmo rosa

Sapore: Ricco, complesso, molto sapido, buona struttura.

Longevità: Il vino si presta bene ad un invecchiamento di 5/6 anni

Bottiglie prodotte: 17000 / 18000

Vino certificato BIOLOGICO DAL 2015

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2018 - Valle d'Aosta DOC

Fumin

VIGNE ROVETTAZ

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Rovettaz

Superficie: Ha 0,9

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza del 80%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).

Anno Impianto: 2003

Vendemmia: Tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre

IL VINO

Vitigni: Fumin 100%

Vinificazione: In acciaio con uve diraspate, senza aggiunta di lieviti selezionati, macerazione con le bucce per 30/40 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata

Affinamento: In barrique francesi per 12/15 mesi, 15/18 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Aprile / Maggio

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Sentori fruttati, la marasca in particolare, con note speziate non troppo evidenti e una complessità di sottobosco

Sapore: Asciutto tannico ma non aggressivo con tannini morbidi e lunghi

Bottiglie prodotte: 2500.

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2019 - Valle d'Aosta DOC

Cornalin

VIGNE ROVETTAZ

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Rovettaz

Superficie: Ha 0,6

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza del 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 2002

Vendemmia: Inizio Ottobre

IL VINO

Vitigni: Cornalin 100%

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12/15 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In vasca di legno, 6/12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Agosto

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Fine e ampio che ricorda le spezie e l'essenza aromatica del tabacco.

Sapore: Morbido e pieno al palato, gradevolmente tannico, persistente e con un'acidità molto bassa

Bottiglie prodotte: 5000 / 6000

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2018 - Valle d'Aosta DOC

Pinot Noir

VIGNE TZERTIAZ

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Tzeriaz

Superficie: Ha 1

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 70% al 80%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 1968 al 2012

Vendemmia: Inizio di Ottobre

IL VINO

Vitigni: Pinot Noir 100%

Vinificazione: 50% con uve diraspate e 50% a grappolo intero, macerazione con le bucce per 10/12 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In barrique per 15/18 mesi, 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Aprile

Colore: Rosso rubino tendente al granata

Profumo: Intenso, austero e complesso tra cui spiccano i frutti di bosco

Sapore: Gusto molto equilibrato, persistente, con buona tannicità e note speziate che evolvono con l'affinamento in bottiglia

Bottiglie prodotte: 4000

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2019 - Valle d'Aosta DOC

Premetta

VIGNE ROVETTAZ

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Saint Christophe, vigneto Senin

Superficie: Ha 0,4

Allevamento: Guyot

Esposizione: S

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 2000

Vendemmia: Fine Settembre

IL VINO

Vitigni: Prématta [Prié Rouge] 100%

Vinificazione: 8/10 giorni di macerazione con le bucce, 2/3 follatura giornaliera con lievito indigeno

Affinamento: 6/7 mesi in acciaio

Imbottigliamento: Maggio

Colore: Tonalità rosa corallo con riflessi viola

Profumo: Su tutto emerge la rosa canina con varie note speziate, sentori di fragola

Sapore: Discretamente tannico con buona mineralità

Bottiglie prodotte: 2000

Vino certificato BIOLOGICO DAL 2015

GROSJEAN

grosjeanvins.it



2019 - Valle d'Aosta DOC

Torrette

VIGNE ROVETTAZ

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Rovettaz

Superficie: Ha 0,8

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 50% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 1990

Vendemmia: Metà Ottobre

IL VINO

Vitigni: Petit Rouge 75% e 10% Fumin, 10% Cornalin e 5% Prématta

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12/15 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In vasca di legno da 3000 litri, 6/12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Settembre

Colore: Rosso rubino intenso e luminoso

Profumo: I profumi intensi ricordano i frutti di bosco maturi con sentori floreali dolci di viola e rosa selvatica a cui seguono note di spezie dolci

Sapore: In bocca, distende il corredo fruttato che prende forza con la nota minerale; la leggera acidità si fonde con i tannini

Bottiglie prodotte: 5000 / 6000

Vino certificato BIOLOGICO DAL 2015

GROSJEAN

grosjeanvins.it



VINI CLASSICI



2019 - Valle d'Aosta DOC

Chardonnay

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Jovençon

Superficie: Ha 0,5

Allevamento: Guyot a ritocchino, circa 7000 piante/ha

Esposizione: NO, SO

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro, in forte pendenza (più del 70%)

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino)

Anno Impianto: 1995 al 2010

Vendemmia: Prima decade di Settembre

IL VINO

Vitigni: Chardonnay 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di lieviti selezionati nei nostri vigneti

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Imbottigliamento: Fine Marzo

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Bouquet varietale, intenso e fruttato

Sapore: Fresco ed equilibrato

Bottiglie prodotte: 3000 / 4000

GROSJEAN grosjeanvins.it



2019 - Valle d'Aosta DOC

Müller Thurgau

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Intro

Superficie: Ha 0,6

Allevamento: Guyot a ritocchino, circa 7000 piante/ha

Esposizione: NE

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro, in forte pendenza (più del 70%)

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino)

Anno Impianto: 1990 al 2010

Vendemmia: Prima decade di Settembre

IL VINO

Vitigni: Müller Thurgau 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di lieviti selezionati nei nostri vigneti

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Imbottigliamento: Fine Dicembre

Colore: Giallo brillante

Profumo: Spiccata freschezza, ricchezza minerale, morbido e piacevole al palato

Sapore: Fresco ed equilibrato

Bottiglie prodotte: 5000 / 6000

GROSJEAN grosjeanvins.it



2020 - Valle d'Aosta DOC

Petite Arvine Châtel Argent

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Villeneuve

Superficie: Ha 1

Allevamento: Guyot a ritocchino, circa 7000 piante/ha

Esposizione: S, SO

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro, forte pendenza (più del 70%)

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 2005 al 2018

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

IL VINO

Vitigni: Petite Arvine 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di pied da cuve selezionate nei nostri vigneti

Affinamento: 6 mesi in acciaio "sur lie"

Imbottigliamento: Primi di Marzo

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Bouquet complesso di fiori bianchi con profumi intensi, note floreali e sensazioni di agrumi, in particolare pompelmo rosa

Sapore: Agrumato e molto sapido, buona struttura.

Bottiglie prodotte: 3000 / 4000

GROSJEAN grosjeanvins.it



2017 - Valle d'Aosta DOC

Fumin

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint-Christophe

Superficie: Ha 12

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza del 80%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Colturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino).

Anno Impianto: 1990 al 2000

Vendemmia: Metà/fine Ottobre

IL VINO

Vitigni: Fumin 100%

Vinificazione: In acciaio con uve diraspate, senza aggiunta di lieviti selezionati, macerazione con le bucce per 8-10 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata

Affinamento: Parte in tini di legno e parte in acciaio per 15 mesi, 12/18 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Novembre, Dicembre

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Frutti di bosco, mora e mirtilli

Sapore: Asciutto, buona struttura

Bottiglie prodotte: 6000 / 7000



2019 - Valle d'Aosta DOC

Gamay

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Saint Christophe, Villeneuve e Aymavilles

Superficie: Ha 2

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 50% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Colturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino).

Anno Impianto: 1972 al 2010

Vendemmia: Metà Settembre

IL VINO

Vitigni: Gamay 100%

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 5-6 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata 27/28 C°

Affinamento: In acciaio

Imbottigliamento: Maggio, Giugno

Colore: Rosso granata brillante

Profumo: Floreale, bouquet complesso

Sapore: Buona freschezza, tannini già ben evoluti, assai persistenti

Bottiglie prodotte: 15000 / 16000



2019 - Valle d'Aosta DOC

Pinot Noir

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint Christophe

Superficie: Ha 2,5

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 50% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Colturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 1980 al 1995

Vendemmia: Metà Settembre

IL VINO

Vitigni: Pinot Noir 100%

Vinificazione: 70% con uve diraspate e 30% grappolo intero, macerazione con le bucce per 8/10 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: 50% in vasca di legno e 50% acciaio, 2-3 mesi in bottiglia

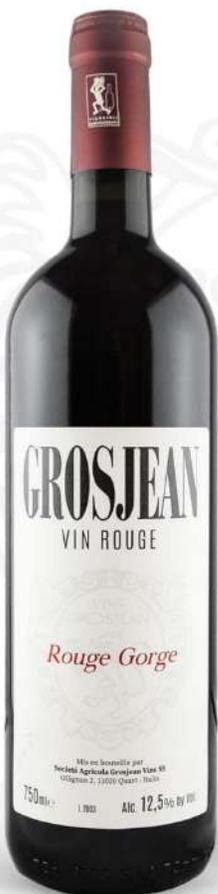
Imbottigliamento: Maggio, Giugno

Colore: Rosso rubino tendente al granata

Profumo: Complesso e persistente con sentori di frutti di bosco

Sapore: Equilibrato in bocca, morbido con sapore asciutto buona alcolicità, leggermente tannico

Bottiglie prodotte: 1700 / 1800



Rouge Gorge

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint-Christophe

Superficie: Ha 1

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 20% al 70%.

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).

Anno Impianto: Dal 1985

Vendemmia: Metà Ottobre

IL VINO

Vitigni: Mix di molte varietà provenienti da vecchie vigne

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 8/10 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In acciaio

Imbottigliamento: Marzo

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Floreale, con note caratteristiche dei vitigni di origine

Sapore: Frutti di bosco, mora e lampone, tannini morbidi, buona freschezza

Bottiglie prodotte: 5000 / 7000



2018 - Valle d'Aosta DOC

Syrah Echélette

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint-Christophe

Superficie: Ha 0,7

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 20% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino).

Anno Impianto: 2003

Vendemmia: Metà Ottobre

IL VINO

Vitigni: Syrah 100%

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12/15 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: In barrique per 12 mesi. 6-12 mesi di affinamento in bottiglia

Imbottigliamento: Ottobre

Colore: Rosso rubino con sfumature granata

Profumo: Leggero velo di spezie e tostature su sfondo di frutti di sottobosco. Sentore di pepe nero

Sapore: Morbido ed equilibrato, di buon corpo, ampio nella sua espressività con buona sapidità e freschezza

Bottiglie prodotte: 3000 / 4000



2019 - Valle d'Aosta DOC

Torrette

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint-Christophe

Superficie: Ha 1,5

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 50% al 70%

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

Anno Impianto: 1975 al 2010

Vendemmia: Inizio Ottobre

IL VINO

Vitigni: Petit Rouge 90%, 10% mix varietà a bacca rossa.

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 8/10 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata 28/30 C°.

Affinamento: In acciaio.

Imbottigliamento: Maggio/Giugno.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Floreale, con note caratteristiche dei vitigni di origine.

Sapore: Di frutti di bosco, mora e lampone, tannini morbidi, buona freschezza.

Bottiglie prodotte: 17000 / 18000.

VINI SPECIALI

GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



Mont Mary

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart,

Superficie: Ha 0,7

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 60% al 80%.

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).

Anno Impianto: 2014

Vendemmia: Fine Agosto

IL VINO

Vitigni: Uve internazionali

Vinificazione: Pigiatura con uva intera e macerazione in pressa per alcune ore. Fermentazione alcolica in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: In acciaio a 5/7°C

Presatura di spuma: Gennaio

Sboccatura: Dopo 15/18 mesi di affinamento sui lieviti

Colore: Rosato brillante

Profumo: Fruttato e floreale, con note caratteristiche dei vitigni di origine

Sapore: Buona freschezza sapidità

Bottiglie prodotte: 5000 / 6000

GROSJEAN

grosjeanvins.it

Cuvée 89

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart

Superficie: Ha 0,5

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 60% al 80%.

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

Operazioni Culturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).

Anno Impianto: 1990 al 2010

Vendemmia: Fine Agosto

IL VINO

Vitigni: Pinot Noir 100%

Vinificazione: Varietà tradizionali valdostane a bacca bianca

Affinamento: Pochi mesi in vasca di acciaio a bassa temperatura

Imbottigliamento: A fine novembre con l'aggiunta di mosto congelato in vendemmia. Tappato con tappo a corona

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Fresco e fruttato, agrumato

Sapore: Intenso di agrumi

Bottiglie prodotte: 5000

GROSJEAN

grosjeanvins.fr



GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



VIENI A TROVARCI PER TE UNO SCONTO SPECIALE!



Scansiona il codice QR e ottieni
uno sconto valido un anno sugli
acquisti effettuati presso la
nostra cantina in Fraz. Ollignan
a Quart (Valle d'Aosta)



GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE

