

Fumin Valle d'Aosta D.O.P.



Cépage : 100%, rouge, cépage autochtone du Val d'Aoste.

Cru : vigne La Tour et Les Crêtes Aymavilles (AO). Âge des vignobles : 16 ans.

Culture : sol morainique et sableux, en forte pente. Altitude 650 m. Exposition : nord/ouest et sud.

Première année de production : 1994

Surface, rendement : environ 2,00 ha, Guyot. Rendements : 8000 Kg/ ha.

Époque de vendange : vendanges manuelles mi-octobre.

Production : 12.000 bouteilles.

Vinification : égrappage des raisins, fermentation de 12 jours en cuve inox à température contrôlée (24°C) avec remontages quotidiens, élevage en cuve bois (300 l fût de chêne) pendant 12 mois, vieillissement en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation : rouge rubis intense aux reflets violets. Fruité au nez, avec des notes de cuir et d'épices. De grand caractère, en bouche il est juteux et parfumé avec des tanins doux et des notes de vanille, de genièvre et de tabac. Persistant, réglisse en clôture.

Mets : carbonada avec polenta, mocetta de chevreuil, gibier braisé

Curiosités : le nom Fumin dérive de la couleur gris fumée de ses grains, riches en pruline. Traditionnellement utilisé dans les coupes pour la couleur intense, il risque l'extinction dans les années '70 quand, sauvé par les vignerons locaux, il entre dans la Vallée d'Aoste DOC. Il est vinifié pour la première fois en pureté par Les Crêtes en 1993, se montrant un vin de grande élégance, adapté au long vieillissement en bouteille.

Température de service : 16/18 °C.

Verre recommandé :



grand ballon.