Cave MONAJA di C.K. S.S. Agricola

La **Cave MONAJA** est née à la fin du siècle dernier du rêve d'un jeune œnologue d'origine coréenne Chul Kyu Peloso (Andrea pour ses amis) désireux de mettre ses compétences à profit.

Chul Kyu a étudié l'œnologie à Alba et a suivi une formation d'œnologue dans les Langhe, poursuivant sa carrière dans la Vallée d'Aoste.
En 2015, il a été appelé par un ami pour s'occuper du vignoble familial hérité de son grand-père, d'environ 400 mètres carrés, car il n'avait ni le temps ni les compétences pour le faire; peu de temps après, d'autres ont été ajoutés, consolidant ainsi à Andrea l'idée de récupérer et de mettre en valeur même une vigne monumentale dans le village abandonné de Farys, une fraction de la municipalité de Saint-Denis, ainsi que ces "petits vignobles familiaux" en voie d'abandon car difficile à gérer et peu rentables pour les grandes entreprises.
Ce n'est qu'en 2016 que ce "rêve" a finalement pris forme, ne se matérialisant en fait qu'en 2018.

Les vignes gérées par l'entreprise sont principalement de petites parcelles souvent abandonnées, aujourd'hui remises en production après une soigneuse récupération. Comme Andrea aime penser, sa petite contribution à un avenir meilleur s'est concrétisée en "arrachant" ces modestes vignobles familiaux aux terres incultes et abandonnées. Des vignobles qui portent avec eux des existences passées, marqués par le cycle de la vigne et qui sont témoins de générations. Dans cet esprit et en souvenir du grand-père maternel, l'entreprise a été baptisée 'Cave MONAJA'.

La production est réalisée dans le plus **grand respect du cycle naturel de la vigne et aussi de la vie**: toutes les pratiques culturales des **certifications bio** sont adoptées, avec un souci particulier de la durabilité comme principe

à poursuivre dans chaque petit choix quotidien.

La dernière avancée d'Andrea dans le sens du respect de la vigne, de l'environnement et de la vie que représente la Cave MONAJA, est le début d'un processus de certification en tant que première entreprise valdôtaine à vouloir être certifiée selon les critères du Ministère de la Transition Ecologique (MITE), le **"Certificat VIVA" de durabilité environnementale**.

Toutes les petites parcelles gérées par l'entreprise sont situées dans la zone centrale de la Vallée d'Aoste, à une altitude comprise entre 500 et 1000 mètres d'altitude: d'où la définition de "**viticulture héroïque**".

Pièces jointes

- Présentation Cave MONAJA
- Sélection Monaja
- Vins de garage
- Vins de Tradition

La société en chiffres

Chiffre d'affaires: < 500.000 € -- Effectif: N.D.

Caractéristiques

EXPORT | PRODUITS CERTIFIÉS | DURABILITE' | CERTIFICATIONS |

Contact Details

Fraz. Mondache, 8
11010 Sarre (AO)
Web Site: https://cavemonaja.company.site/
Email: info.cavemonaja@gmail.com

Social Network

- Instagram: https://www.instagram.com/cavemonaja/
- YouTube: https://www.youtube.com/channel/UCkkiW7_9v2S4e9jxHf7D-sQ
- Facebook: https://www.facebook.com/cavemonaja
- Linkedin: https://www.linkedin.com/in/chul-kyu-andrea-peloso-9058161a8/