



la cuvée des grands hommes



LE
DOMAINE
DU GRAND
JACQUET

rouge



Appellation d'origine

IGP VAUCLUSE

Vin biologique

Le vignoble est en culture biodynamique

2869, la venue de Carpentras 84380 Mazan | www.grandjacquet.fr



Cépages

Syrah (50%) et Marselan (50%).



Terroir

Sols argilo calcaire.



Travail de la vigne

Aucun produit dés herbant, de synthèse n'est utilisé. Sans engrais depuis 35 ans. Les traitements n'excèdent pas 1kg de cuivre/hectare/an. Enherbement jusqu'au mois d'avril, les moutons viennent dans les parcelles en début de printemps; puis, 2-3 labours sont effectués de mai à fin juin.



Rendement

30hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles, éraflage des baies à 100% sauf sur le carignan garde un peu de rafle, fermentation et macération pendant 15 jours, en cuve inox suivie d'un délestage afin d'obtenir une légère infusion du jus. Maitrise température entre 24 et 27 degrés. Elevage d'une partie (50%) en barrique de 3-4 vins. SO₂ total : 42 mg/litre.



Notes de dégustation

Le vin rouge de copain: souple, léger et finement tannique aux arômes gourmands de fruits rouges confiturés, de cassis et de poivre. Robe rubis intense aux reflets orangés. Le Nez est expressif sur les fruits rouges confiturés, le bourgeon de cassis et le poivre. La Bouche est légère et fluide, les tanins légèrement accrocheurs et persistant en finale, confèrent du caractère au vin. À carafer délicatement ou ouvrir 1 à 2 heures avant la dégustation. Servir entre 14-16 degrés, ne pas servir rafraîchi.



Accords mets et vin

Bruschetta de tomate, tapenade et chèvre chaud, Jambon de parme, Salade de lentilles, Saucisson lyonnais, Andouillette à la plancha, Tomate ou Oignons farcis.



Potentiel de garde

2-3 ans

