



*juste avant les sangliers*

*magnum rouge*



LE  
DOMAINE  
DU GRAND  
JACQUET

 **Appellation d'origine**

AOC VENTOUX

Vin biologique

Le vignoble est en culture biodynamique

2869, la venue de Carpentras 84380 Mazan | [www.grandjacquet.fr](http://www.grandjacquet.fr)



**Cépages**

Syrah (60%), Grenache (40%).



**Terroir**

Parcelle de 400 mètres d'altitude située à Crillon le brave, sols calcaires, très caillouteux, bénéficiant de manière importante de la fraîcheur du Ventoux.



**Travail de la vigne**

Aucun produit désherbant, de synthèse n'est utilisé. Sans engrais depuis 35 ans. Les traitements n'excèdent pas 1 kg 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**

32hl/ha



**Vinification**

Vendanges manuelles des Syrahs et Grenaches ensemble, en dernier pendant la deuxième quinzaine d'octobre, éraflage à 100% des baies de raisin, fermentation et cuvaison entre 3 et 4 semaines avec 1 délestage. Après fermentation malo-lactique, mise des 2/3 en fût pour 10 à 12 mois. Les 1/3 restant en cuve inox. Pas de collage ni filtration. SO<sub>2</sub> total : 40 mg/litre.



**Notes de dégustation**

Un vin rouge concentré aux tannins serrés et denses sur la finale sur des notes de violette, de bourgeons de cassis, de fruits noirs, d'épices et mentholées. Robe grenat aux relfets orangés. Nez délicat, notes de violette, de bourgeons de cassis, de fruits noirs, d'épices, de garrigue et mentholées. La bouche est fluide, de concentration légère, les tanins sont fins et serrés avec un bel équilibre générosité/faicheur et une touche boisée en finale. À ouvrir 1 heure avant la dégustation. Servir à environ 16 degrés.



**Accords mets et vin**

Cuissot de sanglier cuit 7 heures, pièce de bœuf à la Dijonnaise, terrine de gibier, tajine de pigeon aux dattes et épices, du porc au caramel et gingembre.



**Potentiel de garde**

5 - 10 ans

