



le sanglier gourmand

blanc



LE
DOMAINE
DU GRAND
JACQUET



Appellation d'origine

IGP VAUCLUSE

Vin biologique

Le vignoble est en culture biodynamique

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



Cépages

100% Roussanne.



Terroir

Parcelle de plaine sur Mazan à 120 mètres d'altitude sur sols argileux.



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

25hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles en deux fois (1ère début septembre, 2ème 7 à 10 jours après), éraflage à 100% des baies de raisin, pressurage direct, fermentation entre 14 et 16 degrés afin de préserver les arômes fruités, fermentation malo-lactique afin d'apporter davantage de rondeur et de stabilité. Mise en bouteilles après la fermentation malo-lactique et à la mise en bouteille afin de protéger le vin. 5 à 10% sont passés en fût neuf en fonction de l'année 5-6 mois. SO2 total: 63 mg/litre.



Notes de dégustation

Un vin blanc sur la générosité et gourmandise, ample et équilibré par une fine fraîcheur sur des notes de fruits jaunes, beurrées, de foin coupé et finement boisées. Robe jaune pâle, éclatante. Nez délicat sur de légères notes beurrées, de pêche jaune et de foin coupé. La bouche est ronde, ample et équilibrée par la fraîcheur, sur des notes de pêche de vigne, un léger boisé et une amertume se dévoilent en finale. À boire frais, éviter de le servir trop froid.



Accords mets et vin

Hachis parmentier de canard, bleu d'Auvergne, comté 36 mois, vieille mimolette, volaille de Bresse à la crème et farce truffée, foie gras, Pecorino à la truffe.



Potentiel de garde

4-5 ans

