



# la cuvée des herbes folles

rosé



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](http://www.grandjacquet.fr)



## Cépages

Syrah (70%), Marselan (30%)



## Terroir

Sol 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 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

45hl/ha



## Vinification

Vendanges manuelles, pressurage direct, débourage léger à froid, levures indigènes, naturellement présentes sur les baies de raisins, fermentation entre 14 et 16 degrés afin de préserver les arômes fruités, deuxième fermentation malolactique afin d'apporter davantage de rondeur et de stabilité. SO<sub>2</sub> total : 36 mg/litre.



## Notes de dégustation

La cuvée des herbes folles rosé reflète la flore variée et fleurie très odorante des rangs de vigne, au pied du Mont-Ventoux. Une robe rose limpide et brillante, un premier nez sur la rose et les agrumes tels que le pamplemousse, pour s'ouvrir dans un second temps sur les fruits exotiques comme le litchi. Avec une pointe d'acidité sur la framboise et la fraise, la bouche est gourmande, légère avec une fraîcheur qui lui donne une belle expression sur le fruit. Une belle longueur en bouche. Servir frais : 11-13°C



## Accords mets et vin

Salade de tomates accompagnées d'une mozzarella di Bufala, basilic et huile d'olive vierge. Une salade grecque, feta, tomates séchées, olives noires de Nyons et tomates fraîches. En dessert la cuvée se mariera parfaitement avec une soupe froide de pêche à la menthe.



## Potentiel de garde

À boire dans l'année. Se déguste encore mieux l'année d'après.

