



les crocs tout en haut...

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



Cépages

Grenache (90%), Syrah (10%).



Terroir

Parcelles les plus hautes à 400 mètres altitude sur sols de graviers.



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

20hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles, éraflage des baies à 100%, fermentation en cuve inox et macération de 3 semaines avec plusieurs délestages pour obtenir davantage d'extraction, maîtrise température entre 24 et 27 degrés; Puis élevage de 18 mois en fût d'1 vin. Pas de collage ni filtration. SO₂ total : 66mg/litre.



Notes de dégustation

Un vin rouge intense, complexe avec une structure fine et fondue sur des notes de cacao, fruits noirs, de violette, long en bouche. Robe rubis/grenat intense. Nez délicat, cacao, fruits noirs, violette. La bouche est fondue, intense et généreuse, les tanins sont fins et persistants, long en bouche. À ouvrir 1 heure avant la dégustation ou carafer. Servir à environ 16 degrés.



Accords mets et vin

Daube de bœuf aux cèpes, souris d'agneau confite, rillettes de canard aux raisins de Corinthe et porto, courge butternut aux lardons rôtie au four, pintade fermière aux marrons.



Potentiel de garde

10-15 ans

