



la cuvée des herbes folles

rouge



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

Syrah (50%), Marselan (50%).



Terroir

Parcelle de 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 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

40 hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles, éraflage des grains à 100%, fermentation avec des levures indigènes, naturellement présentes sur les baies de raisins, macération 12 jours avec remontages tous les jours en cuve inox. SO2 total: 26mg/litre.



Notes de dégustation

Un vin rouge gourmand aux notes confiturées avec du caractère. Robe grenat intense et profonde. Nez gourmand sur des notes de confiture de cassis, de cerise griotte, de fruits rouges et noirs des bois, La bouche est ronde, d'une bonne concentration avec une structure tannique dense et fine, qui lui confère de la dimension. À boire jeune. Servir entre 14-16 degrés ou légèrement frais l'été.



Accords mets et vin

Charcuteries: jambon cru, rillettes, terrine de porc, fromages de brebis, gâteau au chocolat en combo avec une confiture de cerise ou gelée de vin rouge.



Potentiel de garde

3-4 ans.

