



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

Roussanne (50%) de Mazan,
Grenache (50%) de Crillon-Le-Brave.



Terroir

Roussanne de Mazan sur sols de limon, Grenache de Crillon le Brave, très calcaire.



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, éraflage à 100% des baies de raisin, pressurage direct, 1 ère fermentation entre 14 et 16 degrés et fermentation malo-lactique en fût neuf de chauffe douce (Tonnelier Vallaurine), 2-4 mois de bâtonnage sur lies, filtration et collage léger. SO₂ total : 45mg/litre.



Notes de dégustation

Un vin de gastronomie élégant sur des notes d'amande, de vanille fraîche, de fruits jaunes et légèrement boisé, long en bouche. Robe or claire. Nez délicat sur des notes d'amande, un léger boisé, vanille fraîche. La bouche est gourmande, ample, équilibrée, avec un certain gras, long en bouche sur les mêmes notes qu'au nez. À ouvrir 1 heure avant la dégustation. À boire frais, éviter de le servir trop froid.



Accords mets et vin

Escalope panée à la truffe noire et son risotto truffé, brouillade aux truffes, foie gras poêlé aux amandes, comté 36 mois, Brillat savarin, camembert di bufala à la truffe, blanquette de veau aux champignons.



Potentiel de garde

7-10 ans

