



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

Vignes de 45 ans.

Grenache (80%), Syrah (20%).



Terroir

Parcelle sur Saint-Pierre de Vassol à 300 mètres d'altitude sur sols de graviers et d'argile entourés de garrigues, chênes.



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 à bonne maturité, éraflage des baies à 100%, fermentation et macération pendant 3-4 semaines avec 1 délestage afin d'obtenir une légère infusion du jus. Maitrise température entre 24 et 27 degrés. Élevage de 18 mois en fût d'1 vin. Pas de collage ni de filtration. SO₂ total : 42 mg/litre.



Notes de dégustation

Un vin rouge de repas intense et ample en bouche, fruits noirs, épices. Robe grenat profonde aux reflets orangés. Nez délicat, intense sur les fruits noirs, épices. En bouche, le vin est généreux et ample, les tanins sont présents et bien fondus, sur les mêmes notes qu'au nez. Servir à environ 16 degrés.



Accords mets et vin

Lasagne, Parmentier de joue de bœuf confite, tournedos Rossini truffé, gigot d'agneau, chapon farci à la truffe, lièvre à la royale, rôti de bœuf sauce aux morilles.



Potentiel de garde

5-7 ans

