



rendez-vous sous le chêne...



rosé



Appellation d'origine

AOC Ventoux

Vin biologique

Le vignoble est en culture biodynamique

2869, la venue de Carpentras 84380 Mazan | www.grandjacquet.fr



LE
DOMAINE
DU GRAND
JACQUET



Cépages

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



Terroir

Sols argileux.



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

45hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles, pressurage direct, débourageage 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. SO₂ total : 36 mg/litre.



Notes de dégustation

Un rosé de repas qui change de l'ordinaire ! Rond, ample en attaque et milieu de bouche, il vous surprendra de sa fraîcheur en finale sur des notes de fruits des bois, de fraise et framboise. Robe cuivrée claire et lumineuse. Nez discret, bouche ronde et ample équilibrée par une légère touche acidulée en finale, notes de petits fruits rouges, fraise, framboise.



Accords mets et vin

Salade de fraise/fêta souligné de vinaigre balsamique, filet de saumon aux baies roses cuit au four en papillote, Tomme Du Berry Tomates et Olives, tartelette aux fraises/fruits rouges.



Potentiel de garde

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

