



rendez-vous sous le chêne...

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

7-8 Parcelles sur Saint-Pierre de Vassol (Majoritairement des grenaches d'une cinquantaine 50 d'années) et Modène, sols argilo-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

35 hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles, éraflage des baies à 100%, fermentation et macération pendant 15 jours, en cuve inox suivie d'un 1 délestage afin d'obtenir une légère infusion du jus. Maitrise température entre 24 et 27 degrés. SO₂ total : 49 mg/litre.



Notes de dégustation

Concentré, charnu, souple sur des notes de fruits noirs et de réglisse. Une robe grenat aux reflets violines orangés. Le nez est expressif sur les fruits noirs, réglisse. La bouche est fraîche, fluide et d'une bonne concentration, les tanins sont fins, enrobés et persistants sur la finale. Un rouge de caractère, facile à boire. Servir entre 14-16 degrés ou légèrement frais l'été.



Accords mets et vin

Toast/feuilleté de tapenade noire, poulet fermier rôti et ses pommes de terre, rôti de porc, Bruschetta au poulet grillé et parmesan.



Potentiel de garde

À boire dans l'année sur le fruit. Peut être gardé 3-5 ans.

