les grandes dames

blanc

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

Roussanne (60%), Sauvignon (30%) et Muscat Petit grain (10%)

Terroir

Sols argilo-calcaire situés entre 200 et 300 mètres d'alltitude.

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

35hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage direct avec une partie des rafles, débourbage 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 malo-lactique afin d'apporter davantage de rondeur et de stabilité.

Notes de dégustation

Robe pâle, aux reflets citron. Registre floral et épicé au nez de genêt, la badiane, la verveine et une pointe d'abricot. La bouche est consistante, gourmande, ronde. Finale saline. À boire frais, éviter de le servir trop froid.

Accords mets et vin

Apéritif, salade césar, salade de poulet aux pêches grillées et fêta, escalope de poulet à la crème, parmesan italien accompagné de billes de vinaigre balsamique.

Potentiel de garde

4-5 ans.