



le gourmand de vigne



LE
DOMAINE
DU GRAND
JACQUET

rouge



Appellation d'origine

IGP MÉDITERRANÉE

Vin biologique

Le vignoble est en culture biodynamique

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



Cépages

100% Marselan,



Terroir

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 1kg 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

30hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles, au mois d'Octobre, éraflage des baies à 100% fermentation et macération pendant 15 jours, en cuve inox suivie d'un délestage afin d'obtenir une légère infusion du jus. Maitrise température entre 24 et 27 degrés.



Notes de dégustation

Robe pourpre. Le nez et la bouche sont sur la confiture de cerise, le bonbon à la violette, le poivre rose. Les tanins participent à renforcer le volume en bouche..



Accords mets et vin

Un vin de dessert, qui accompagnera parfaitement vos desserts chocolatés.



Potentiel de garde

2-3 ans

