



les grandes dames



LE
DOMAINE
DU GRAND
JACQUET

rosé



Appellation d'origine

IGP Vaucluse

Vin biologique

Le vignoble est en culture biodynamique

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



Cépages

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



Terroir

Sol argilo-calcaire.



Travail de la vigne

Aucun produit dés herbant, 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, débourage 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.



Notes de dégustation

Robe à teinte mangue. On y trouve des notes de compote de fraise et de poivre gris. La bouche est charnue.



Accords mets et vin

Salade de tomates accompagnées d'une mozzarella di Bufala, basilic et huile d'olive vierge. Une salade grecque, feta, tomates séchées, olives noires de Nyons et tomates fraîches. En dessert la cuvée se mariera parfaitement avec une soupe froide de pêche à la menthe.



Potentiel de garde

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

