



juste avant les sangliers

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

Syrah (60%), Grenache (40%).



Terroir

Parcelle de 400 mètres d'altitude située à Crillon le brave, sols calcaires, très caillouteux, bénéficiant de manière importante de la fraîcheur du Ventoux.



Travail de la vigne

Aucun produit désherbant, de synthèse n'est utilisé. Sans engrais depuis 35 ans. 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

32hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles des Syrahs et Grenaches ensemble, en dernier pendant la deuxième quinzaine d'octobre, éraflage à 100% des baies de raisin, fermentation et cuvaison entre 3 et 4 semaines avec 1 délestage. Après fermentation malo-lactique, mise des 2/3 en fût pour 10 à 12 mois. Les 1/3 restant en cuve inox. Pas de collage ni filtration. SO₂ total : 40 mg/litre.



Notes de dégustation

Un vin rouge concentré aux tanins serrés et denses en finale sur des notes de violette, de bourgeon de cassis, de fruits noirs, d'épices et de mentholé. Couleur grenat avec des reflets orangés. Nez délicat, arômes de violette, de bourgeon de cassis, de fruits noirs, d'épices et de menthol. La bouche est concentrée, consistante avec une certaine douceur, les tanins sont denses et serrés. Ouvrir le matin pour le soir ou le carafier, encore meilleur le lendemain. Servir à 16°C.



Accords mets et vin

Cuisse de sanglier cuite pendant 7 heures, pièce de bœuf à la dijonnaise, terrine de gibier, tajine de pigeon aux dattes et aux épices, porc au caramel et au gingembre.



Potentiel de garde

5 - 10 ans

