



le gourmand de vigne



LE
DOMAINE
DU GRAND
JACQUET

rouge



Appellation d'origine

VIN DE FRANCE

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. Effeillage fin septembre autour des grappes. Ramassage à la main fin octobre.



Rendement

2,25hl/ha



Vinification

Vendanges manuelles fin octobre, éraflage des baies à 100%, pressurage direct en cuve inox, levure naturelle et sucre résiduel 50g.



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

