



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](http://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. Effeuilage 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

