



Domaine le Grand Vallat

ROUGE

Gaïa rouge 2015	AOP Ventoux
Magnum Gaïa rouge 2015	AOP Ventoux
Le Domaine 2015	AOP Ventoux
Le Merle 2015 merlot	IGP Vacluse

ROSÉ

Gaïa rosé 2015	AOP Ventoux
----------------	-------------

BLANC

Le Viognier 2015	IGP Vacluse
------------------	-------------

LES FONTAINES

Fontaine rouge / rosé 5 L	AOP Ventoux
Fontaine rouge 10 L	AOP Ventoux

*Nos vignes sont menées dans
le respect de la biodiversité, et avec
la passion pour le terroir.*



Terroir

*Microclimats dus aux diverses orientations des coteaux.
Sol profond argilo-calcaire à dominante argileuse.
Altitude et forte amplitude thermique diurne confèrent
fraîcheur et originalité à nos vins.*

Cépages

*Les deux tiers des 7 hectares de vigne de cuve sont
plantés en A.O.P. Ventoux, vieux grenache, syrah,
marseLAN et un tiers en merlot, viognier et chardonnay.
Un plantier de cinsault de 2015, vient compléter
la richesse de l'encépagement.*

Vinification

*Éraflage et foulage de la vendange, puis fermentation
thermo régulée avec levures indigènes.
Quelques délestages au début, puis macérations
sous marc, avec pigeage pour terminer.
Une petite partie des plus beaux jus est mise en
élevage barrique de six à douze mois.*

Production

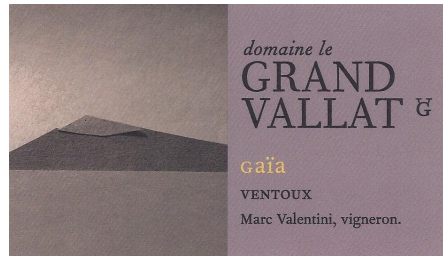
*Cinq vins : deux A.O.P. Ventoux rouge et un rosé,
plus deux Vins de Pays de Vacluse,
un rouge et un blanc.*

Conduite du vignoble

*Exploitation reprise en 2002 ; enherbement un rang
sur deux et palissages à bonne hauteur.
Excellente biodiversité avec notamment petits boisés,
ruisseaux, haies, verger et prairie.
Rendement moyen de 30 hl/ha, soit environ 200 hl/an.
Vendanges souvent tardives à pleine maturité.*



domaine le
GRAND VALLAT
Marc Valentini, vigneron

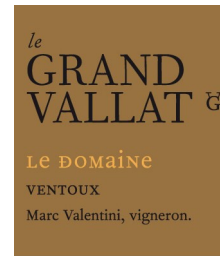


GAÏA

Robe sombre aux reflets pourpres.
Nez charmant de gelée de griotte, de poivre noir et de glycine.
De l'ampleur en bouche sur un déroulement grenu, avec une fragrance florale (violette, lys, pivoine).
Jolie fraîcheur en finale.

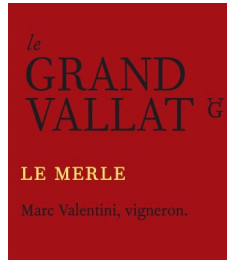
LE DOMAINE

Robe sombre aux reflets violacés.
De l'éclat et du charme au premier nez, entre sirop de violette et crème de cassis.
Bouche soyeuse et veloutée, pêle-mêle d'onctuosité et de fraîcheur.



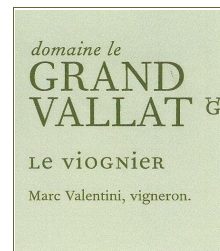
LE MERLE MERLOT

Robe sombre, voire noire.
Belle expression variétale, le charme en plus, avec ses notes de cacao au piment, confiture de mûre.
Rondeur en bouche.
Finale sur le fruit noir et l'eucalyptus.



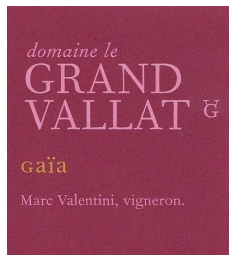
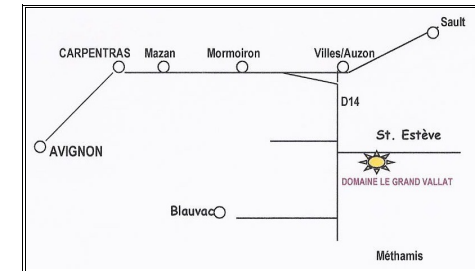
LE VIOGNIER BLANC

Robe pâle aux reflets verts.
Premier nez de fleurs blanches (jasmin) puis de fruits à chair blanche (pêche, poire Williams).
Bel équilibre en bouche entre puissance, densité et fraîcheur. Finale délicate et veloutée.



Propriété vallonnée de 9,5 ha, située au pied du Mont Ventoux, côté sud.

Domaine conduit en agriculture biologique, vignes plantées majoritairement en coteaux, aux multiples orientations, à une altitude moyenne de 300 mètres



GAÏA ROSÉ

Jolie robe à la nuance « cœur de fraise ».
Vin éclatant sur la garriguetta et la cerise du Comtat Venaissin.
Bouche tendre et flatteuse, sans lourdeur. Finale sur la framboise et la menthe.

Domaine le Grand Vallat
Marc Valentini, vigneron
60 chemin de Saint-Estève,
84570 Blauvac, France
+33 (0)6 87 60 33 05
valentini@infonie.fr
www.grandvallat.com