



Porte sur 4 thématiques:

- * La préservation de la biodiversité
- * La stratégie phytosanitaire
- * La gestion de la fertilisation
- * La gestion de la ressource en eau

Pour plus d'informations [cliquez ici](#) et [là](#)



Le Domaine de Tara

Guide Dussert et Gerber élu Top Palmarès Vignerons 2018

♥♥♥♥♥ **Prix d'excellence** / premiers grands vins classés

Le Prix d'Excellence ♥♥♥♥♥ : De grandes valeurs sûres, dans toute la gamme, dans le Guide depuis longtemps ou qui sont de grands coups de cœur des derniers millésimes. Ils sont également garants d'une régularité qualitative exemplaire et d'un attachement réel au terroir. Du grand art encore, chacun possédant son originalité. Pour quelques-uns, s'ils confirment cette excellence, ils atteindront le Prix d'Honneur.

DECANTER WORLD WINE AWARD 2017

Terre d'Ocres Rosé 2016

Hautes Pierres Blanc 2015

Guide Gilbert et Gaillard 2018

[médaille d'Or](#)

Robe or brillant. Nez franc mêlant fleurs blanches et fruits blancs. La bouche est puissante, très équilibrée, pure, nette, aux arômes croquants ciselés et intenses. On respire le soleil dans cette cuvée. La chaleur est maîtrisée, la finale est épicée.

Guide Dussert et Gerber 2018

♥♥♥♥♥

Le Ventoux Hautes Pierres blanc 2015, 56% Grenache et 44% Roussane, vinification et élevage en fûts de chêne pendant une année, aux notes de pêche, un vin tout en bouche, tout en structure et parfums, fondu et persistant, à ouvrir sur des rougets de roche ou des brochettes de Saint-Jacques Tandoori.

Concours des Vins d'Avignon 2017

[médaille de Bronze](#)

Terre d'Ocres Blanc 2016

Guide Dussert et Gerber 2017

♥♥♥♥♥

Le Ventoux Terre d'Ocres blanc 2016, Grenache blanc 70% et Clairette 30%, est très équilibré, dense et floral, harmonieux et développe des senteurs de fruits secs et de petites fleurs.

Hautes Pierres Rouge 2013

Guide Hachette 2016

1 étoile *

Le rouge grenat profond trahit une part importante de Syrah dans cet assemblage (80%, le Grenache en complément). Une légère aération permet de libérer des senteurs de cuir, de poivre, de violette et de fruits rouges, elles aussi bien typées du cépage. Bâtie sur des tannins ronds, ample et assez puissante, la bouche évoque quant à elle la torrification et le cacao, qui signent l'élevage en fûts, avant de renouer avec le fruit en finale.

Guide Gilbert et Gaillard 2017

[médaille d'Or](#)

Robe grenat sombre, reflets pourpres. Nez engageant, floral, griotte, cassis, cacao, épices fines, garrigue. Bouche virile, concentrée, épicée, groseille, réglisse, élégante structure enrobée, ensemble ferme, alerte, bien sudiste, prometteur. Attendre.

Guide Dussert et Gerber 2017

♥♥♥♥♥

Excellent Ventoux Hautes Pierres rouge 2013, à dominante de Syrah (80 %), complété par 20% de Grenache noir, élevé 12 mois en fûts de chêne, fleurant bon les fruits mûrs et la réglisse, alliant finesse et structure, de bouche soyeuse et puissante à la fois, est d'une jolie complexité aromatique (griotte, humus...) en finale

Concours des Vignerons Indépendants 2016

médaille d'argent

Concours des Grands Vins de France – Macon 2016

médaille de bronze

Concours des Vins d'Avignon 2016

médaille d'argent

Terre d'Ocres Rouge 2015

Guide Dussert et Gerber 2018

♥♥♥♥♥

Goûtez le Ventoux Terre d'Ocres rouge 2016, 50% Grenache et 50% Carignan, un vin bien classique de son appellation, alliant couleur et matière, à dominante de fruits et d'humus

Terre d'Ocres Rosé 2016

Decanter World Wine Award 2016

[médaille de bronze](#)

Guide Gilbert et Gaillard 2018

[médaille d'Or](#)

Robe saumon orangé. Nez fin mêlant des fruits rouges (groseille, framboise), des notes briochées et crémeuses. La bouche dévoile une agréable pureté, une puissance maîtrisée et une palette aromatique complexe. Un rosé typé, corsé, net, racé. Plaisant.

Guide Dussert et Gerber 2018

♥♥♥♥♥

Goûtez ce Ventoux Terre d'Ocres Rosé 2016, avec ces notes de rose et de prune, ample et rond, associant fruité, couleur et finale en bouche.

Mi-Figue Mi-Raisin Blanc

[Guide Gault et Millau Vins](#)

Le nez, tendre et élégant, offre une fragrance de fruits blancs miellés et de pâte de coing. La bouche apparaît droite et délicate, dans un ensemble harmonieux.

Une cuvée singulière qui porte bien son nom tant les notes de figue (sucre et acidité de la pulpe) et le début de rancio du raisin, teinté de rafle mûre se conjuguent et se renvoient des saveurs fumées et boisées alternatives et complémentaires.

Mi-Figue Mi-Raisin Rouge

[Guide Gault et Millau Vins](#)

Nez soyeux et racé de pruneau, de bigarreau et de vanille Le plaisir se décuple en bouche sur des notes sucrées de baies noires tanniques. A déguster sur un fondant au chocolat noir par exemple.

Eclat(s) de Tara

[Guide Gault et Millau Vins](#)

Robe cristalline et bulle fine persistante. Le nez s'exprime sur les fruits à chair blanche et des notes crayeuses. La bouche, ample, accueille une vivacité soutenue....