



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

Facebook : [Domaine de Tara](#)

PRESTIGE ROUGE 2013 AOP VENTOUX

Cépages : Syrah 80%, Grenache noir 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 35hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique: 14.5 %

Couleur: robe pourpre sombre

Bouquet: nez expressif et typique évoquant réglisse, fruits noirs, fruits rouges, épices, chocolat, torréfaction et menthol.

Bouche: palais ample, concentré tanins présents, souples et bien enrobés, de la fraîcheur, finale tout en finesse de fruits rouges et d'épices.

Accords mets/vin: plats goûteux ou épicés, gibiers, viandes rouges en sauce et braisées, fromages forts

Vieillessement: 8 à 10 ans

Servir de 16° à 18°

Vinification : La vendange est égrappée et foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en fûts ouverts pendant 2 à 4 semaines. Jus de goutte et jus de presse sont assemblés. Le vieillissement est effectué sous bois (barriques de chêne français renouvelées tous les quatre ans) pendant un an, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave pendant quelques mois avant sa commercialisation.

