Domaine de Tara

www.domainedetara.com
Facebook : Domaine de Tara

HAUTES PIERRES ROUGE 2013
AOP VENTOUX

Cépages *: Syrah 80%, Grenache noir 20%*

Densité : *4000 pieds/ha*

Production *: 30hl/ha*

Vendanges manuelles*, élevage en fûts de chêne pendant un an*

Gradation alcoolique : *14.5 %*

Couleur : *robe pourpre soutenue*

Bouquet *: nez expressif de fruits noirs (cassis, cerise, framboise), de chocolat et tabac blond.*

Bouche : *un vin dense et concentré aux tannins présents mais souples et bien enrobés. Une finale longue sur les fruits rouges. Un vin qui sait se déguster aujourd'hui et saura attendre de longues années.*

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

Vieillissement: *8 à 10 ans*

Servir de 16°à 18°

Vinification *: La vendange est égrappée, foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en cuves. Jus de goutte et jus de presse sont séparés. Le vieillissement est effectué en fûts de chêne français (renouvelés tous les quatre ans) pendant un an, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave pendant quelques mois avant sa commercialisation.*

SCEA DOMAINE DE TARA- LES ROSSIGNOLS-84220 ROUSSILLON
Tel: 04 90 05 74 87 – Fax: 04 90 05 71 35 – Email : domainedetara@orange.fr
www.domainedetara.com / Facebook : Domaine de Tara