



Domaine de Tara

www.domainedetara.com
Facebook : Domaine de Tara

PRESTIGE BLANC 2012 AOP VENTOUX

Cépages : Roussanne 80%, Grenache blanc 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 30hl/ha

Vendanges manuelles, vinification et élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique: 14,5%

Couleur: jaune pâle à reflets or

Bouquet: subtil, délicat et élégant évoquant les fruits secs et les fruits blancs, suivi par de légères notes briochées et de noisette.

Bouche: superbe finesse, du volume, une belle longueur avec la rémanence des arômes du nez. Vin séducteur et gourmand.

Accords mets/vin: poissons à la crème, viandes blanches et en sauce, asperges, fromages doux (fromage de chèvre), sushis, plats épicés ou sucrés salés et apéritif.

Vieillessement: 5 à 6 ans

Servir à 11°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débourage, le moût fermente en barriques. Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le vin est bâtonné pendant plusieurs mois. L'élevage est effectué pendant un an en barriques de chêne français renouvelées tous les cinq ans, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave pendant quelques mois avant sa commercialisation

