



Domaine de Tara

[www.domainedetara.com](http://www.domainedetara.com)  
Facebook : Domaine de Tara

## **PRESTIGE BLANC 2013 AOP VENTOUX**

**Cépages :** Roussanne 80%, Grenache blanc 20%

**Densité:** 4000 pieds/ha

**Production:** 35hl/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 agrumes 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

