



Domaine de Tara

[www.domainedetara.com](http://www.domainedetara.com)

Facebook : [Domaine de Tara](#)

## **PRESTIGE ROUGE 2012** **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 sombre

**Bouquet**: nez expressif et typique évoquant réglisse, fruits noirs, épices, chocolat et menthol. Boisé léger et bien fondu

**Bouche**: palais ample, tanins présents, souples et bien enrobés, de la fraîcheur, finale 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.

