

## Le Domaine de Tara

[Guide Dussert et Gerber élu Top Palmarès Vignerons 2017](#)

♥♥♥♥♥ **Prix d'excellence / premiers grands vins classés**

Le Prix d'Excellence ♥♥♥♥♥ : De grandes valeurs sûres, dans toute la gamme, dans le Guide depuis longtemps ou qui sont de grands coups de cœur des derniers millésimes. Ils sont également garants d'une régularité qualitative exemplaire et d'un attachement réel au terroir. Du grand art encore, chacun possédant son originalité. Pour quelques-uns, s'ils confirment cette excellence, ils atteindront le Prix d'Honneur.

[Concours des Grands Vins de Macon 2016](#)

Une médaille pour les Hautes Pierres dans les 2 couleurs (blanc et rouge)

## Hautes Pierres Blanc 2014

**Concours des Grands Vins de France – Macon 2016**

[médaille bronze](#)

**Concours des Vins d'Avignon 2016**

[médaille d'Or](#)

**Guide Gilbert et Gaillard 2017 :**

[médaille d'Or](#)

Robe or pâle éclatant, reflets verts. Nez prometteur, prune jaune, pierre à fusil, prairie, touche vanillée. Bouche ronde, concentrée, du gras, dimension épicée, style voluptueux gourmand à marier aux mets savoureux.

**Guide Dussert et Gerber 2017**

♥♥♥♥♥

Très joli Ventoux Hautes Pierres blanc 2014, 56% Grenache et 44% Roussane, vinification et élevage en fûts de chêne pendant une année, charmeur, aux notes de pêche, richement bouqueté, tout en structure et parfums, fondu en bouche.

## Terre d'Ocres Blanc 2015

**Guide Bettane et Desseauve 2017**

sélection web

Malgré un nez encore sur la réserve, la bouche est déjà ronde et grasse pour aboutir à une superbe finale florale.

**Guide Dussert et Gerber 2017**

♥♥♥♥♥

Le Ventoux Terre d'ocres blanc 2015, Grenache blanc 70% et Clairette 30%, plus vivace, au nez de fruits frais et de fleur d'acacia, est de bouche fraîche et tendre.

## Hautes Pierres Rouge 2013

### **Guide Hachette 2016**

**1 étoile \***

*Le rouge grenat profond trahit une part importante de Syrah dans cet assemblage (80%, le Grenache en complément). Une légère aération permet de libérer des senteurs de cuir, de poivre, de violette et de fruits rouges, elles aussi bien typées du cépage. Bâtie sur des tannins ronds, ample et assez puissante, la bouche évoque quant à elle la torréfaction et le cacao, qui signent l'élevage en fûts, avant de renouer avec le fruit en finale.*

### **Guide Gilbert et Gaillard 2017:**

[médaille d'Or](#)

*Robe grenat sombre, reflets pourpres. Nez engageant, floral, griotte, cassis, cacao, épices fines, garrigue. Bouche virile, concentrée, épicée, groseille, réglisse, élégante structure enrobée, ensemble ferme, alerte, bien sudiste, prometteur. Attendre.*

### **Guide Dussert et Gerber 2017**

♥♥♥♥

*Excellent Ventoux Hautes Pierres rouge 2013, à dominante de Syrah (80 %), complété par 20% de Grenache noir, élevé 12 mois en fûts de chêne, fleurant bon les fruits mûrs et la réglisse, alliant finesse et structure, de bouche soyeuse et puissante à la fois, est d'une jolie complexité aromatique (griotte, humus...) en finale*

### **Concours des Vignerons Indépendants 2016**

[médaille d'argent](#)

### **Concours des Grands Vins de France – Macon 2016**

[médaille de bronze](#)

### **Concours des Vins d'Avignon 2016**

[médaille d'argent](#)

## Terre d'Ocres Rouge 2015

### **Guide Dussert et Gerber 2017**

♥♥♥♥

*Goûtez le Ventoux Terre d'ocres rouge 2015, 50% Grenache et 50% Carignan !*

## Terre d'Ocres Rosé 2015

### **Guide Gilbert et Gaillard 2017:**

[médaille d'Or](#)

*Robe saumon clair brillant. Nez plaisant, groseille, quelques épices, note minérale. Attaque ample, bouche riche, virile, agréable matière ronde, charnue, évolution épicée, tonique, finale parfumée, millésime bien réalisé pour cuisines épicées.*

### **Guide Dussert et Gerber 2017**

♥♥♥♥

*Goutez ce Ventoux Terre d'ocres rosé 2015, où la mûre s'associe à la framboise !*

## Mi-Figue Mi-Raisin Blanc

### [Guide Gault et Millau Vins](#)

*Le nez, tendre et élégant, offre une fragrance de fruits blancs miellés et de pâte de coing. La bouche apparaît droite et délicate, dans un ensemble harmonieux.*

*Une cuvée singulière qui porte bien son nom tant les notes de figue (sucre et acidité de la pulpe) et le début de rancio du raisin, teinté de rafle mûre se conjuguent et se renvoient des saveurs fumées et boisées alternatives et complémentaires.*

## Mi-Figue Mi-Raisin Rouge

### [Guide Gault et Millau Vins](#)

*Nez soyeux et racé de pruneau, de bigarreau et de vanille Le plaisir se décuple en bouche sur des notes sucrées de baies noires tanniques. A déguster sur un fondant au chocolat noir par exemple.*

## Eclat(s) de Tara

### [Guide Gault et Millau Vins](#)

*Robe cristalline et bulle fine persistante. Le nez s'exprime sur les fruits à chair blanche et des notes crayeuses. La bouche, ample, accueille une vivacité soutenue....*