



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

Facebook : Domaine de Tara

TERRE D'OCRES BLANC 2017 AOP VENTOUX

Cépages : Grenache Blanc 70%, Clairette 30%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 20 hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique: 13°

Couleur: jaune pâle à reflets verts pâle.

Bouquet: nez fin et subtil alliant des notes de fruits blancs (pomme verte) et de fruits secs.

Bouche: élégante, équilibrée, fraîche, fruitée avec une attaque franche, vive, croquante et une note minérale. Belle persistance sur les arômes du nez.

Accords mets/vin: entrées froides et chaudes, produits de la mer, viandes blanches, fromages doux, apéritif

Vieillessement: 3 à 4 ans

Servir à 9°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débourage, le jus fermente dans des cuves à température contrôlée à 15-16° maximum. Le vin est mis en bouteilles après quelques mois et conservé en cave avant la commercialisation

