

GUIDE DUSSERT ET GERBER 2022

Domaine de TARA ♥♥♥♥

COUP DE CŒUR

Top Palmarès Vignerons 2022

Prix d'Honneur / premiers grands vins classés

Le Classement : Ce sont les grandes réussites et les meilleurs rapports qualité-prix-typicité de l'année.

♥♥♥♥♥ Certification HVE Niveau 3 et engagement dans une MAEC zéro herbicide (Mesures Environnementales et Climatiques), grâce au désherbage mécanique, pour ce vignoble de 12 ha.

De retour dans le guide avec ce Ventoux rouge cuvée **Prestige 2015**, 80% Syrah et 20% Grenache noir, de belle robe pourpre profond à reflets violacés, aux connotations complexes de griotte, de pruneau et de sous-bois, avec des tanins mûrs, de bouche veloutée, puissante et ample (20 €).

Agréable Ventoux rouge **Terre d'Ocres 2019**, 65% Grenache noir, 30% Carignan et 5% Syrah, bien corsé, d'une belle robe pourpre, un vin dense, avec des tanins bien mûrs, où dominant les fruits cuits et la garrigue (8,90 €).

Le Ventoux blanc **Hautes Pierres 2018**, 60% Roussanne et 40% Grenache blanc, a une belle teinte, un vin ample et harmonieux, qui sent les noisettes et la pêche blanche, de bouche suave, à déboucher sur des sardines grillées (13.50 €).

Il y a également le Ventoux blanc **Terres d'Ocres 2020**, 45% Grenache blanc, 30% Roussanne et 25% Clairette, il est fruité et bien vinifié (8,90 €).

Et enfin l'**IGP Pays de Vaucluse rosé Terre d'Ocres 2020**, 60% Grenache noir et 40% Carignan, fruité et gourmand (7,60 €).

Michèle et Patrick Folléa

2005 Route de Gordes - Les Rossignols

84220 ROUSSILLON

Tél. : 04 90 05 74 87

Email : domainedetara@orange.fr

Site web : www.domainedetara.com