



**DOMAINE
DE TARA**
L'ESPRIT VENTOUX

www.domainedetara.com

ECLAT(s) de Tara Vin effervescent Blanc Brut



Cépages : Clairette 50% et Grenache Blanc 50%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Degré alcoolique: 12°

Couleur: jaune pâle avec des reflets dorés.

Bouquet: fleurs blanches et agrumes, belle minéralité.

Bouche: bulles fines et légères, belle acidité, des notes d'agrumes de fleurs blanches et de brioche.

Accords mets/vin : apéritifs, desserts, saumon fumé, poisson crème, cuisine asiatique.

Vieillessement: prêt à boire, peut également attendre quelques années.

Température de service : servir frais à environ 9 degrés.

Vinification : Vinification classique du vin à 14°-16° maximum.