



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

ECLAT(s) de Tara

Vin effervescent blanc, brut

Méthode traditionnelle



Cépages : Clairette 50% et Grenache Blanc 50%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

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 crémé, cuisine asiatique.

Degré alcoolique: 12%

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° degré maximum. Prise de mousse de méthode traditionnelle suivi d'un élevage d'un minimum de 10 mois.