



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

ECLAT(s) de Tara

Vin effervescent rosé brut

Méthode traditionnelle



Cépages : Grenache Noir 65%, Carignan 35%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Degré alcoolique: 12%

Couleur: pétale de rose pâle avec des reflets brillants

Bouquet: nez intense d'agrumes, de fruits acidulés, fraise et petits fruits rouges

Bouche: friande, de la vivacité, fraîche et aromatique, bulles fines et légères

Accords mets/vin : apéritifs, desserts

Vieillessement: prêt à boire

Température de service : servir frais à environ 9 degrés

Vinification : Vinification classique du vin à 14°-16° degrés maximum. Prise de mousse de méthode traditionnelle suivi d'un élevage d'un minimum de 5 mois