



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

HAUTES PIERRES BLANC 2018 AOP VENTOUX

GUIDE HACHETTE 2020 2 étoiles



Cépages : Roussanne 60%, Grenache blanc 40%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 35hl/ha

Vendanges manuelles, vinification et élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique: 14°5

Couleur: jaune pâle à reflets verts

Bouquet: Expressif, complexe et délicat, nez à dominante de fruits blancs, avec des notes finement grillées

Bouche: superbe finesse, de la fraîcheur et de l'ampleur avec une bonne persistance aromatique et une finesse du grain, finale persistante sur les arômes du nez.

Accords mets/vin: poissons à la crème, viandes blanches et en sauce, asperges, fromages doux (fromage de chèvre), sushis, plats épicés ou sucrés salés et apéritif

Vieillessement: 5 à 6 ans

Servir à 11°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débouillage, le moût fermente en fûts de chêne français. Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le vin est bâtonné pendant plusieurs mois. L'élevage est effectué pendant un an en fûts renouvelés tous les cinq ans, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave pendant quelques mois avant sa commercialisation