



Domaine de Tara

[www.domainedetara.com](http://www.domainedetara.com)

## **HAUTES PIERRES BLANC 2019 AOP VENTOUX**

**GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2022**  
Gold Medal 90/100



**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 paille avec des reflets verts

**Bouquet :** Expressif, complexe et délicat, nez à dominante de fruits secs, pomme verte et réglisse

**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/vins :** 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 (pressoir pneumatique). Après le débourage, 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 avant sa commercialisation.