



**DOMAINE
DE TARA**
L'ESPRIT VENTOUX

www.domainedetara.com

HAUTES PIERRES BLANC 2021 AOP VENTOUX



Cépages : Roussanne 45%, Grenache blanc 55%

Densité : 4000 pieds/ha

Production : 35 hl/ha

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

Gradation alcoolique : 14°

Couleur : jaune doré.

Bouquet : Subtil mélange d'agrumes, de fruits à chair blanche et de dragées.

Bouche : Nerveux et gras, bel équilibre au grain fin, minérale et aromatique.

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.

Température de service : 11 degrés.

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.