



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

HAUTES PIERRES BLANC 2020 AOP VENTOUX

Concours Mâcon 2023 Médaille d'Or

Dussert Gerber 2024 91/100

Gilbert et Gaillard 2023 90/100



Cépages : Roussanne 60 %, Grenache blanc 40 %

Densité : 4000 pieds/ha

Production : 35 hl/ha

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

Gradation alcoolique : 14°5

Couleur : jaune clair brillant.

Bouquet : Expressif, fin et persistant de fruits à chair blanche.

Bouche : du gras en attaque puis caractère acidulé, fin, au fruit persistant.

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 (presseur 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.