



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

**HAUTES PIERRES ROUGE 2016
AOP VENTOUX**



Cépages : Syrah 80%, Grenache noir 20%

Densité : 4000 pieds/ha

Production : 45hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique : 14°5

Couleur : robe rubis pourpre

Bouquet : nez expressif et franc alliant fruits rouges confiturés, réglisse avec des notes de cacao et de torréfaction.

Bouche : palais structuré, ample, concentré, aux tannins enveloppés avec des notes épicées et grillées et une finale longue, fine, minérale et des arômes persistants.

Accords mets/vin : plats goûteux ou épicés, gibiers, viandes rouges en sauce et braisées, fromages

Vieillessement: 8 à 10 ans

Servir de 16° à 18°

Vinification : La vendange est égrappée, foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en cuves. Jus de goutte et jus de presse sont assemblés. Le vieillissement est effectué en fûts de chêne français (renouvelés tous les quatre ans) pendant un an puis le vin est mis en cuve pendant un an puis mis en bouteilles et conservé en cave pendant une année avant sa commercialisation.