



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

HAUTES PIERRES ROUGE 2018 AOP VENTOUX

Concours Mâcon 2022 Or
Gilbert et Gaillard 2022 Or 90/100
Dussert Gerber 2023 Coup de cœur /Top Vignerons



Cépages : Syrah 80%, Grenache noir 20%

Densité : 4000 pieds/ha

Production : 30hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique : 14°5

Couleur : robe rubis pourpre soutenue

Bouquet : nez expressif et franc de fruits rouges confits, cerise noire, menthe, épices avec des notes grillées

Bouche : palais structuré, ample, concentré, aux tannins présents mais déjà enrobés et souples avec une finale longue, fine, minérale et des arômes de fruits rouges et zeste d'agrumes 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 minimum avant sa commercialisation.

SCEA DOMAINE DE TARA- 2005 Route de Gordes - 84220 ROUSSILLON - France

Tel: 04 90 05 74 87 - Email : domainedetara@orange.fr

www.domainedetara.com / Facebook : Domaine de Tara