



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

MI FIGUE MI RAISIN BLANC

Vin issu de vendanges d'hiver



Cépages : Roussanne 100%.

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 8 hl/ha

Vendanges manuelles, deuxième moitié de novembre

Couleur: jaune ambré avec des reflets vieil or

Bouquet: expressif et complexe de coing, miel, d'écorce d'orange, d'abricots secs avec des notes de cassonade

Bouche: moelleuse, onctueuse, riche et aromatique avec des notes de fruits cuits et de noisettes grillées. Longue finale. Fraîcheur et arômes du nez sont en osmose

Accords mets/vin : foies gras, tartes Tatin, tartes aux fruits ; Fait également un bel apéritif

Degré alcoolique: 15%

Vieillessement: peut être consommé immédiatement ou conservé de longues années

Température de service : servir frais à environ 9 /12 degrés

Vinification : Moûts de raisin partiellement fermentés issus de vendanges d'hiver. Fermentation en barriques, élevage en cuves