



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

MI FIGUE MI RAISIN ROUGE

Vin issu de vendanges d'hiver



Cépages : Merlot 100%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 7 hl/ha

Vendanges manuelles, deuxième moitié de novembre

Couleur: rubis sombre

Bouquet: Nez remarquablement expressif, intense et complexe de fruits rouges (cassis, fraise), fruits confits, fruits secs, pâte de coings, menthe et de pruneau avec des notes camphrées.

Bouche: palais riche, onctueux, concentré, équilibré, aux tannins enrobés, mais conservant une belle acidité avec une finale persistante et fruitée.

Accords mets/vin : un vin qui accompagne parfaitement fromages forts, salades de fruits rouges, desserts chocolatés, foie gras.
Fait également un excellent « pousse-café »

Degré alcoolique: 13°

Vieillessement: peut être bu immédiatement ou conservé plusieurs années

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

Vinification : Moûts de raisin partiellement fermentés issus de vendanges d'hiver. Vinification en cuves, élevage en barriques de chêne français pendant environ 6 mois.