



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

PRESTIGE BLANC 2018 AOP VENTOUX



Cépages : Roussanne 80%, Grenache blanc 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 35hl/ha

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

Gradation alcoolique: 14,5%

Couleur: jaune paille à reflets or

Bouquet: subtil, délicat et élégant alliant les fruits à chair blanche, la pomme verte, l'amande, suivi par de légères notes briochées et de noisette.

Bouche: superbe finesse, ample, rond, acidulé, une belle persistance aromatique et minérale avec la rémanence des arômes du nez. Vin raffiné.

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

Servir à 11°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débourage, le moût fermente en barriques. Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le vin est bâtonné pendant plusieurs mois. L'élevage est effectué pendant un an en barriques de chêne français renouvelées tous les cinq ans, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave avant sa commercialisation