



**DOMAINE
DE TARA**
L'ESPRIT VENTOUX

www.domainedetara.com

PRESTIGE BLANC 2020 AOP VENTOUX



Cépages : Roussanne 80%, Grenache blanc 20%

Densité : 4000 pieds/ha

Production : 35 hl/ha

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

Gradation alcoolique : 14°5

Couleur : jaune à reflets or.

Bouquet : subtil, délicat et élégant évoquant les fruits secs, les fruits blancs et les fruits confits avec des notes grillées.

Bouche : Bel équilibre au caractère salin. De l'amplitude, le fruit est bien persistant.

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.

Température de service : 11 degrés.

Vinification : SELECTION PARCELLAIRE

La vendange entière est immédiatement pressurée (pressoir pneumatique). Après le débouillage, 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.

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 / Instagram : domainedetara_