



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

PRESTIGE ROUGE 2014
AOP VENTOUX



Cépages : Syrah 80%, Grenache noir 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 35hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique: 14.5 %

Couleur: robe rubis pourpre soutenu

Bouquet: nez expressif et typique alliant fruits noirs et fruits rouges, épices, chocolat, torréfaction et menthol.

Bouche: palais ample, concentré, tanins présents, souples et bien enrobés, de la fraîcheur, finale tout en finesse sur les fruits rouges et les épices.

Accords mets/vin: plats goûteux ou épicés, gibiers, viandes rouges en sauce et braisées, fromages forts

Vieillessement: 8 à 10 ans

Servir de 16° à 18°

Vinification : La vendange est égrappée et foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en futs ouverts pendant 2 à 4 semaines. Jus de goutte et jus de presse sont assemblés. Le vieillissement est effectué sous bois (barriques de chêne français renouvelées tous les quatre ans) pendant un an, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave pendant plusieurs mois avant sa commercialisation.