



Domaine de Tara

[www.domainedetara.com](http://www.domainedetara.com)

**PRESTIGE ROUGE 2015**  
**AOP VENTOUX**

**DUSSERT GERBER 2022 Coup de cœur**



**Cépages** : Syrah 80%, Grenache noir 20%

**Densité**: 4000 pieds/ha

**Production**: 30hl/ha

**Vendanges manuelles**, élevage en fûts de chêne pendant un an

**Gradation alcoolique**: 14.5 %

**Couleur**: robe pourpre sombre.

**Bouquet**: nez intense de fruits noirs (cassis, cerise), fruits des bois, suivi de notes fumées, d'épices, de violette et anis étoilé.

**Bouche**: ample et concentrée, tanins présents mais souples et bien enrobés, de la fraîcheur, finale de fruits rouges et d'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 fûts 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 quelques mois avant sa commercialisation.