



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

PRESTIGE ROUGE 2018
AOP VENTOUX



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 rouges et noirs (cassis, cerise), fruits des bois, suivi de notes florales, mentholées, d'agrumes et de violette.

Bouche: ample et concentrée, tanins souples, fins et bien enrobés, de la fraîcheur et une belle longueur sur les fruits 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 : SELECTION PARCELLAIRE

La vendange est égrappée et foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en cuve 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 avant sa commercialisation.