



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

PRESTIGE ROUGE 2020 AOP VENTOUX



Cépages : Syrah 80%, Grenache noir 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 30 hl/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 mûres framboise.

Bouche: ample et concentrée, tanins souples, fins et bien enrobés, de la fraîcheur et une belle longueur.

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

Vieillessement: 8 à 10 ans.

Température de service : 16 à 18 degrés.

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.