

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Vos résultats de dégustation



Domaine de Tara



27417



Domaine de Tara Hautes Pierres - Zéro Herbicide - 2020

Vin blanc sec - Ventoux

Note : 90/100

Dégustation : année 2023

Belle robe jaune d'or, reflets brillants. Nez ouvert de fleurs, de fruits blancs, notes de foin coupé et d'agrumes. Attaque en bouche gourmande, pleine de charme. Un vin équilibré délivrant beaucoup de fraîcheur en finale. Servir sur des poissons grillés.



FR



Domaine de Tara Terres d'Ocres - Zéro Herbicide - 2022

Vin rosé - Vaucluse

Note : 87/100

Dégustation : année 2023

Robe lumineuse rose saumoné. Nez plaisant, frais, de petits rouges et nuances acidulées. La bouche est gourmande et vineuse, nette, sur le même registre qu'au nez. Acidité bienvenue en finale. On l'appréciera sur une viande grillée, un wok de poulet.



FR

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Domaine de Tara Terres d'Ocres - Zéro Herbicide - 2022

Vin blanc sec - Ventoux

Note : 88/100

Dégustation : année 2023

FR



Robe or pâle, reflets vert clair. Nez discret d'agrumes et de fruits blancs agrémenté de notes d'herbes aromatiques. Bouche vive et tendue, aux accents de bonbon acidulé. Une expression rhodanienne convaincante qui fait la part belle à la fraîcheur.



Domaine de Tara Terres d'Ocres - Zéro Herbicide - 2022

Vin rouge - Ventoux

Note : 86/100

Dégustation : année 2023

FR



Robe lumineuse rouge rubis, reflets violines. Nez de fruits rouges, notes de pain grillé, de goudron. Attaque en bouche fraîche et soyeuse, sur le fruit, conforme au nez. Finale sur la jeunesse des tanins. A boire sur un tajine d'agneau.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888