



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

TERRE D'OCRES ROUGE 2018
AOP VENTOUX

GUIDE HACHETTE 2020 1 étoile



Cépages : Grenache Noir, Carignan, Syrah

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 50hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique: 13.5°

Couleur: robe rubis pourpre claire

Bouquet: nez expressif, intense, fruité et épicé avec des arômes de fruits rouges, cerises, mures, fraises et d'épices douces.

Bouche: palais souple, équilibré aux tanins fins, où s'associent structure, fraîcheur, finesse et fruit. Caractère friand.

Accords mets/vin: entrées froides et chaudes, charcuteries, viandes grillées, fromages doux

Vieillessement: 4 à 5 ans

Servir à 15°

Vinification : Un assemblage de Grenache Noir, Carignan et Syrah. La vendange est égrappée et foulée puis, jus et peaux fermentent en cuves. Jus de goutte et jus de presse sont assemblés. Après fermentation malolactique et quelques mois en cuves le vin est mis en bouteilles et conservé en cave quelques mois avant sa commercialisation