



Domaine de Tara

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

## **TERRE D'OCRES BLANC 2022 AOP VENTOUX**

**Gilbert et Gaillard 2023 Médaille d'Or**



**Cépages :** 45% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 25% Clairette

**Densité:** 4000 pieds/ha

**Production:** 45 hl/ha

**Vendanges manuelles**

**Gradation alcoolique :** 13°

**Couleur :** jaune avec des reflets vert pâle.

**Bouquet :** nez fin, minéral à dominante de fruit à chair blanche, notes de pêche de vigne.

**Bouche :** élégante, équilibrée, acidulée, finement fruitée.

**Accords mets/vin :** entrées froides et chaudes, produits de la mer, viandes blanches, fromages doux, apéritif

**Vieillessement :** 3 à 4 ans.

**Température de service :** 9 degrés.

**Vinification :** La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débourage, le jus fermente dans des cuves à température contrôlée à 15-16° maximum. Le vin est mis en bouteilles et conservé en cave avant sa commercialisation.