



**DOMAINE
DE TARA**
L'ESPRIT VENTOUX

www.domainedetara.com

TERRE D'OCRES BLANC 2023 AOP VENTOUX



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

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique : 13,5°

Couleur : Limpide jaune pâle.

Bouquet : Plaisant bouquet de notes florales et d'amande.

Bouche : élégante, équilibrée et 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 (pressoir pneumatique). Après le débourageage, 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.