



www.domainedetara.com

TERRE D'OCRES ROSE 2024 IGP VAUCLUSE

Cépages : 60% Grenache noir, 40% Syrah

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 55 hl/ha

Vendanges manuelles en septembre

Alcool : 13°

Couleur : belle couleur rose saumonée

Bouquet : nez de fruits rouges généreux et gourmands.

Bouche : L'acidité bien équilibrée lui confère dynamisme et gourmandise. Belle texture qui structure le vin sans l'alourdir. Finale nette et rafraîchissante.

Plats : Apéritif, grillades, salades d'été.

Vieillessement: 2 à 3 ans.

Température de service : 9°.

Vinification : Les raisins sont immédiatement foulés en pressoir pneumatique. Après débourbage, le jus est mis à fermenter en cuve thermorégulée à 15-16°.

