



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

TERRE D'OCRES ROUGE 2022 AOP VENTOUX

Gilbert et Gaillard 2023 Médaille d'Or



Cépages : Grenache Noir 80%, Carignan 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 50 hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique : 13.5°

Couleur: robe rubis pourpre

Bouquet: nez expressif de fruits rouges (cerises, mûres, fraises) aux notes florales.

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.

Température de service : 15 degrés.

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 avant sa commercialisation