



**DOMAINE
DE TARA**
L'ESPRIT VENTOUX

www.domainedetara.com

HAUTES PIERRES ROUGE 2020 AOP VENTOUX

Concours Mâcon 2022 Médaille d'Argent.
Gilbert et Gaillard 2025 Médaille d'Or 90/100
Dussert Gerber 2025 94/100



Cépages : Syrah 90%, Grenache noir 10%

Densité : 4000 pieds/ha

Production : 30 hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique : 14°5

Couleur : robe rubis pourpre soutenue

Bouquet : nez expressif de fruits rouges murs avec des notes de rose et de réglisse.

Bouche : palais structuré, ample, concentré, aux tannins présents mais enrobés et souples. La finale est longue et fruitée. Tout en fraîcheur et en puissance.

Accords mets/vin : plats goûteux ou épicés, gibiers, viandes rouges en sauce et braisées, fromages

Vieillessement : 8 à 10 ans.

Température de service : 16 à 18 degrés.

Vinification : La vendange est égrappée, foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en cuves. Jus de goutte et jus de presse sont assemblés. Le vieillissement est effectué en fûts de chêne français (renouvelés tous les quatre ans) pendant un an, puis le vin est mis en cuve pendant un an puis mis en bouteilles et conservé en cave pendant une année minimum avant sa commercialisation.