



**DOMAINE  
DE TARA**  
L'ESPRIT VENTOUX

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

**PRESTIGE ROUGE 2020 AOP VENTOUX**



**Cépages :** Syrah 80%, Grenache noir 20%

**Densité:** 4000 pieds/ha

**Production:** 30 hl/ha

**Vendanges manuelles**, élevage en fûts de chêne pendant un an

**Gradation alcoolique:** 14°5

**Couleur:** robe pourpre sombre.

**Bouquet:** nez intense de fruits rouges (mûres, framboises).

**Bouche:** ample et concentrée, tanins souples, fins et bien enrobés, de la fraîcheur et une belle longueur.

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

**Vieillessement:** 8 à 10 ans.

**Température de service :** 16 à 18 degrés.

**Vinification :** SELECTION PARCELLAIRE

La vendange est égrappée et foulée. Jus et peaux fermentent et macèrent en cuve pendant 2 à 4 semaines. Jus de goutte et jus de presse sont assemblés. Le vieillissement est effectué sous-bois (barriques de chêne français renouvelées tous les quatre ans) pendant un an, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave avant sa commercialisation.

SCEA DOMAINE DE TARA- 2005 Route de Gordes - 84220 ROUSSILLON - France

Tel : 04 90 05 74 87 – Email : [domainedetara@orange.fr](mailto:domainedetara@orange.fr)

[www.domainedetara.com](http://www.domainedetara.com) / Facebook : Domaine de Tara / Instagram : domainedetara\_