



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

TERRE D'OCRES ROSÉ 2023
IGP PAYS DE VAUCLUSE



Cépages : Grenache noir 60%, Carignan 40%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 60 hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique: 12°5

Couleur: rose avec des reflets orangés

Bouquet: nez expressif de fruits rouges et d'agrumes.

Bouche: palais croquant, fin, vif et harmonieux. Persistance fraîche et fruitée.

Accords mets/vin : apéritifs, salades, cuisine asiatique, grillades estivales

Vieillessement: à boire jeune, de préférence dans les 18 mois suivant la vendange.

Température de service : 9 degrés.

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débouillage, le jus fermente dans des cuves à température contrôlée à 14-15° maximum. Le vin est mis en bouteilles et conservé en cave avant commercialisation.