



Domaine de Tara

www.domainedetara.com

VIN ORANGE 2022 VIN DE FRANCE



Cépages : 100% Roussanne

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 30 hl/ha

Vendanges manuelles, vinification en macération et élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique: 13°5

Couleur: belle couleur ambrée

Bouquet: Notes de fleurs blanches, d'acacia, de pain de mie miel et légères notes boisées et mentholées.

Bouche: Belle vivacité, tannins soyeux et fins. Du gras qui adoucit la structure tannique. Aromes de pêches blanches, belle longueur, de la fraîcheur, acidulé.

Accords mets/vin : Apéritif, fromages ou plats épicés.

Vieillessement: 4 à 5 ans.

Température de service : 11 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 mis en bouteilles.