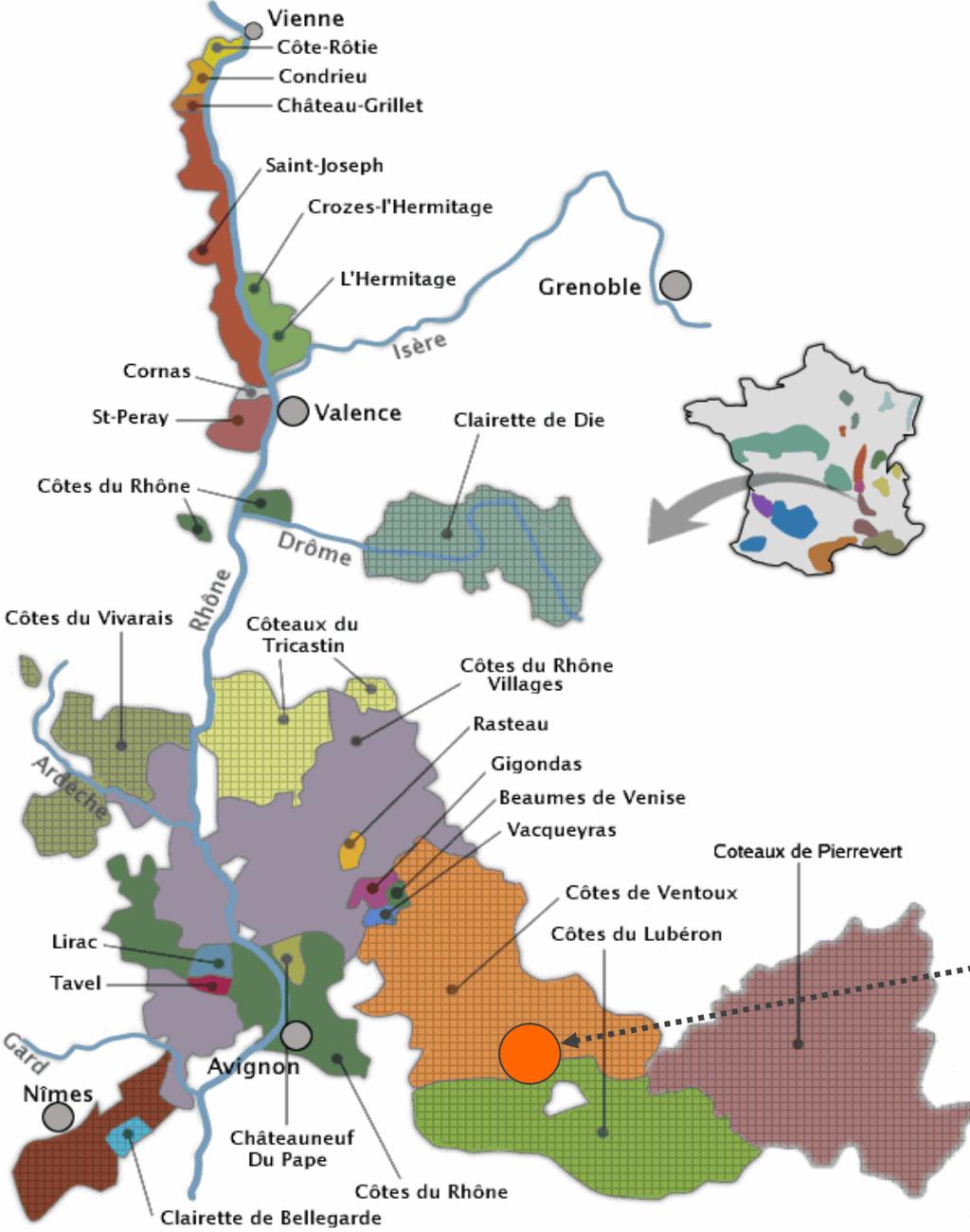


DOMAINE DE TARA



**LOCATION SAISONNIERE
HOLIDAY RENTAL**





Domaine de Tara

Le Domaine de Tara est magnifiquement situé dans le sud de la vallée du Rhône, à 40 kilomètres à l'est d'Avignon, au cœur du parc naturel régional du Luberon. Le vignoble, d'environ 11 hectares, a été complètement restructuré il y a 15 ans. La forte personnalité des vins du domaine est liée à la combinaison d'un climat très spécifique (soleil, nuits estivales fraîches, ventilation naturelle du Mistral), d'un travail attentif du sol (enherbement sélectif) et d'une vinification douce, respectueuse du travail de la nature. Tara produit aujourd'hui 40% de vins rouges, 40% de vins blancs et 20% de vins rosés. S'y ajoute une production confidentielle et originale de vins moelleux issus de vendanges d'hiver et de vins effervescents.

Patrick et Michèle Folléa sont heureux de vous accueillir dans leur domaine et de vous présenter leurs cuvées «Hautes Pierres»  (étiquette bleue), «Terre d'Ocres»  (étiquette orange), «Mi-Figue Mi-raisin»  et « Eclat(s) » de Tara  (étiquette blanche) .



Domaine de Tara

Les vins du domaine

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin
Vin de vendanges d'hiver

Rouge

Sec (AOP)

Sec (AOP)

Moelleux
Hors Appellation

Blanc

Sec (AOP)

Sec (AOP)

Moelleux
Hors Appellation

Rosé

Sec (IGP)

AOC: Appellation d'origine Protégée Ventoux

IGP: Indication Géographique Protégée Pays de Vaucluse



Domaine de Tara

Encépagement

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin

Rouge

Syrah
Grenache Noir

Grenache noir
Carignan
Syrah

Merlot

Blanc

Roussanne
Grenache blanc

Grenache blanc
Clairette

Roussanne

Rosé

Grenache Noir
Carignan
Syrah



Domaine de Tara

Vinification et élevage

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin

Rouge

Rendement 30hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en cuves
Élevé en fûts 12 mois

Rendement 35 hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en cuves
Élevé en cuves 12 mois

Rendement 8hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en cuves
Élevé en fûts 9 mois

Blanc

Rendement 30hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en fûts
Élevé en fûts 12 mois

Rendement 35 hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en cuves
Élevé en cuves 12 mois

Rendement 8hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en fûts
Élevé en cuves 9 mois

Rosé

Rendement 60hl/ha
Vendanges manuelles
Vinifié en cuves
Élevé en cuves 3 mois



Domaine de Tara

Caractère des vins

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin

Rouge

Intense
Dense
Puissant

Franc
Fruité
Souple

Expressif
Concentré
Opulent

Blanc

Élégant
Ample
Fin

Floral
Rond
Fruité

Moelleux
Complexe
Aromatique

Rosé

Aromatique
Friand
Rafrichissant



Domaine de Tara

Millésimes disponibles

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin

Rouge

2016

2018

Blanc

2018

2020

Rosé

2020



Domaine de Tara

Accords mets / vins

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin

Rouge

Plats goûteux ou épicés, viandes rouges
Fromages forts /bien faits

Viandes grillées
Fromages
Charcuterie
Tartes

Fromages bleus/forts
Salades de fruits rouges
Desserts au chocolat
Pousse dîner

Blanc

Fromages de chèvre
Foie gras
Viandes blanches
Poissons
Desserts

Produits de la mer
Fromages doux/frais
Cuisine Asiatique
Apéritif

Gâteaux
Tartes
Foie gras
Apéritif

Rosé

Salades estivales
Apéritif
Cuisine Asiatique
Soupes de poisson



Domaine de Tara

Distinctions récentes

Hautes Pierres

Terre d'Ocres

MiFigue MiRaisin

Rouge

HACHETTE 2008, 2010, 2016
CGA 2011 or
Macon 2016 – 2019 or
CVI 2008, 2009, 2010, 2016
GG 2017, 2018, 2019, 2020
DG 2017, 2018, 2019, 2020
AVIGNON 2013, 2016, 2017

HACHETTE 2012 – 2020 1 étoile
GG 2017, 2018, 2019, 2020
DG 2017, 2018, 2019, 2020

GM 2015
GM 2014
GM 2016
GM 2018

Blanc

DWWA 2010, 2011
Mâcon 2010, 2014, 2016, 2019
HACHETTE 2020 2 étoiles
BD 2020
AVIGNON 2014, 2016, 2017
GG 2017, 2018, 2019, 2020
DG 2017, 2018, 2019, 2020

HACHETTE 2012, 2014, 2016
AVIGNON 2021 OR
CGA 2015 OR
DG 2017, 2018, 2019, 2020
GG 2018, 2019, 2020, 2021
RVF 2010, 2011, 2015
BD 2017, 2020

GM 2015
GM 2016
GM 2018

Rosé

HACHETTE 2011, 2016 1 *
DWWA 2013, 2014, 2015, 2017
GG 2018, 2019, 2020, 2021
DG 2017, 2018, 2019, 2020
GM 2014, 2015, 2016, 2018

CGA Concours General Agricole
GM Guide Gault et Millau Vins
GH Guide Hachette
GG Guide Gilbert et Gaillard

CVI Concours des Vignerons Indépendants
DWWA Decanter World Wine Awards
RVF Guide Revue des Vins de France
DG Guide Dussert Gerber

BD Bettane et Desseauve



Domaine de Tara

Quelques appréciations sur nos vins...

	<i>Hautes Pierres</i>	<i>Terre d'Ocres</i>	<i>MiFigue MiRaisin</i>
<i>Rouge</i>	« Puissant, harmonieux, un remarquable équilibre entre matière et alcool... » (Guide Hachette)	« Structure soyeuse, finale fruitée, un vin moderne très séducteur... » (Guide des Vins de la Vallée du Rhône)	
<i>Blanc</i>	« Nez délicat, en bouche une superbe finesse, de l'ampleur, des arômes persistants... » (Guide Gilbert et Gaillard)	« Le jury a été séduit par la finesse de son bouquet floral et exotique... » (Guide Hachette)	
<i>Rosé</i>		« Très jolie robe, bouche friande et aromatique, un rosé de plaisir... » (Guide Gilbert et Gaillard)	

Une lettre aux membres du «Wine Club» Arthur's Sellers

« Le Domaine de Tara est un magnifique domaine situé au cœur du Luberon tout près des falaises ocre du village de Roussillon en Provence. Dès le lancement du Club, nous avons choisi ce domaine pour la pureté de ses vins. Patrick et Michèle Folléa l'ont acquis fin 2005 et ont apporté des améliorations dans quasiment tous les aspects des opérations. L'une de leurs décisions les plus importantes a été d'embaucher Mathieu Griveaux comme Vigneron Régisseur et sa femme Pascale comme responsable commerciale. Leur travail acharné porte déjà ses fruits car les vins ont acquis une personnalité et une attractivité encore supérieure »

January 2009

Jim Walker

Arthurs's Sellers & Company, Toronto (Canada)

www.arthurssellers.com



Patrick Folléa

Michèle Folléa, Gérante

*Pascale Griveaux,
Responsable Commerciale*

Mathieu Griveaux, Régisseur

**SCEA Domaine de Tara
Les Rossignols 84220 Roussillon (France)
Tel: + 33 (0)4 90 05 74 87
Fax: + 33 (0)4 90 05 71 35
@: domainedetara@orange.fr
Web : www.domainedetara.com
Facebook : Domaine de Tara**



Domaine de Tara

Un historique de qualité

Guide Hachette 1999 (2 étoiles)

« Le Domaine de Tara réalise un véritable exploit avec son blanc 1996 tout en finesse. Il a fait l'unanimité des dégustateurs qui lui décernent ce coup de cœur.... »



Guide Hachette 2020

« Valeur sûre de l'appellation, le domaine est situé dans le Parc National du Luberon... »

*Les vins du Domaine de Tara ont été sélectionnés par le Guide Hachette des Vins en 1996, 1998, 1999**, 2001*, 2002*, 2003**, 2004*, 2005, 2008**, 2009**, 2010*, 2011*, 2012*, 2013*, 2014, 2016*, 2020***

HAUTES PIERRES ROUGE 2016 AOP VENTOUX

Concours MACON 2019 Médaille d'Or

Cépages : Syrah 80%, Grenache noir 20%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 30hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en fûts de chêne pendant un an

Gradation alcoolique: 14°5

Couleur: robe pourpre soutenue

Bouquet: nez expressif et intense de cerise noire et de fruits confits avec des notes de cacao et de torrification .

Bouche: palais structuré, ample, concentré, aux tannins présents mais déjà enrobés et souples avec une finale longue, fine, minérale et fruitée. Un vin qui sait se déguster aujourd'hui et saura attendre de longues années.

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

Viellissement: 8 à 10 ans

Servir à 16° à 18°

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 quelques mois avant sa commercialisation.



HAUTES PIERRES BLANC 2018 AOP VENTOUX

GUIDE HACHETTE 2020 2 étoiles

Cépages : Roussanne 60%, Grenache Blanc 40%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 30hl/ha

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

Gradation alcoolique: 14°5

Couleur: jaune d'or à reflets dorés

Bouquet: Expressif, complexe et délicat, nez à dominante de fruits blancs, fruits secs avec des notes finement grillées

Bouche: superbe finesse, de la fraîcheur et de l'ampleur avec une bonne persistance aromatique et une finesse du grain, finale persistante sur les arômes du nez.

Accords mets/vin: poissons à la crème, viandes blanches et en sauce, fromages doux (fromage de chèvre), asperges, sushis, plats asiatiques, plats épicés ou sucrés salés et apéritif

Vieillessement: 5 à 6 ans

Servir à 11°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (pressoir pneumatique). Après le débourageage, le moût fermente en fûts de chêne français. Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, le vin est bâtonné pendant plusieurs mois. L'élevage est effectué pendant un an en fûts renouvelés tous les cinq ans, puis le vin est mis en bouteilles et conservé en cave pendant quelques mois avant sa commercialisation



TERRE D'OCRES ROUGE 2018 **AOP VENTOUX**

GUIDE HACHETTE 2020 1 étoile

Cépages : Grenache Noir, Carignan , Syrah

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 50hl/ha

Vendanges manuelles, élevage en cuves pendant un an

Gradation alcoolique: 13°5

Couleur: robe rubis pourpre clair

Bouquet: nez expressif, intense, fruité et épicé avec des arômes de fruits rouges, cerises, mures, fraises et d'épices douces.

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

Servir à 15°

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 quelques mois avant sa commercialisation



TERRE D'OCRES BLANC 2020
AOP VENTOUX

AVIGNON médaille d'Or
GILBERT ET GAILLARD 2021 médaille d'Or

Cépages : Grenache Blanc, Clairette et Roussanne

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 40hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique: 13°

Couleur: jaune pâle à reflets brillants et vert pale

Bouquet: nez fin, intense et minéral sur les agrumes et les fruits à chair blanche.

Bouche: élégante, équilibrée, fraîche, fruitée avec une attaque franche, vive, croquante et une note minérale.

Accords mets/vin: entrées froides et chaudes, produits de la mer, viandes blanches, fromages doux, apéritif

Vieillessement: 3 à 4 ans

Servir à 9°

Vinification : La vendange entière est immédiatement pressurée (presseur pneumatique). Après le débourbage, le jus fermente dans des cuves à température contrôlée à 15-16° maximum. Le vin est mis en bouteilles après quelques mois et conservé en cave avant la commercialisation



TERRE D'OCRES ROSE 2020
IGP PAYS DE VAUCLUSE

GILBERT ET GAILLARD 2021 médaille d'Or

Cépages : Grenache noir 60% , Carignan 40%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 60hl/ha

Vendanges manuelles

Gradation alcoolique: 13°

Couleur: rose orangé

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

Bouche: Palais croquant, fin, harmonieux et fruité, un grain fin et une attaque franche.

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

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

Servir à 9°

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 pendant quelques mois avant commercialisation.



MI FIGUE MI RAISIN

Vin issu de vendanges d'hiver

MI FIGUE MI RAISIN BLANC

Degré alcoolique: 13°

Cépages: Roussanne 100%

Production: 8hl/ha



Vendanges manuelles, deuxième moitié de novembre

Couleur: *jaune ambre avec des reflets vieil or*

Bouquet: *Nez expressif et complexe de miel, d'écorce d'orange, d'abricot sec et de coing*

Bouche: *moelleuse, riche et aromatique avec des notes de fruits cuits et de noisettes grillées. Longue finale.*

Accords mets/vin : *foies gras, tartes Tatin, tartes aux fruits ; Fait également un bel apéritif*

Vieillessement: *peut être bu immédiatement ou conservé de longues années*

Température de service : *servir frais à environ 9 /12 degrés*

Vinification : *Moûts de raisin partiellement fermentés issus de vendanges d'hiver. Fermentation en barriques, élevage en cuves pendant environ 9 mois*

MI FIGUE MI RAISIN ROUGE

Degré alcoolique: 13°5

Cépages: Merlot 100%

Production: 8hl/ha



Vendanges manuelles, deuxième moitié de novembre

Couleur: *pourpre sombre tirant vers le noir*

Bouquet: *Nez remarquablement expressif de fruits rouges (cassis, fraise) et de pruneau avec des notes de café et de cacao*

Bouche: *opulent et concentré mais conservant une belle acidité avec une longue finale fruitée*

Accords mets/vin : *un vin qui accompagne parfaitement fromages forts, salades de fruits rouges, desserts chocolatés, foie gras. Fait également un excellent « pousse-café »*

Vieillessement: *peut être bu immédiatement ou conservé plusieurs années*

Température de service : *Servir frais à environ 9 /12 degrés*

Vinification : *Moûts de raisin partiellement fermentés issus de vendanges d'hiver. Vinification en cuves, élevage en barriques de chêne français pendant environ 9 mois.*

ECLAT(s) DE TARA

Vin effervescent blanc, méthode traditionnelle

Degré alcoolique: 12°

Cépages : Clairette 50%, Grenache 50%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Couleur: jaune pâle avec des reflets dorés

Bouquet: Fleurs blanches et agrumes, belle minéralité

Bouche: bulles fines et légères, belle acidité, des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de brioche

Accords mets/vin : apéritifs, desserts

Vieillessement: prêt à boire

Température de service : servir frais à environ 9 degrés

Vinification : Vinification classique du vin à 14°-16° degrés maximum. Prise de mousse de méthode traditionnelle suivi d'un élevage d'un minimum de 10 mois.



ECLAT(s) DE TARA
Vin effervescent rosé, méthode traditionnelle

Degré alcoolique: 12°

Cépages : Grenache Noir 65%, Carignan 35%

Densité: 4000 pieds/ha

Production: 45 hl/ha

Vendanges manuelles

Couleur: pétale de rose pâle avec des reflets brillants

Bouquet: nez intense d'agrumes, de fruits acidulés, fraise et petits fruits rouges

Bouche: friande, de la vivacité, fraîche et aromatique, bulles fines et légères

Accords mets/vin : apéritifs, desserts

Vieillessement: prêt à boire

Température de service : servir frais à environ 9 degrés

Vinification : Vinification classique du vin à 14°-16° degrés maximum. Prise de mousse de méthode traditionnelle suivi d'un élevage.

