



DOMAINE DE
TAMARY

FICHES TECHNIQUES

DOMAINE DE TAMARY

ROSÉ

Le cuvée rosé du Domaine de Tamary provient de vieilles vignes de la propriété, enracinées profondément dans des sols de schistes, plantées sur des côteaux disposant d'un ensoleillement optimal.

Au regard, le vin présente une **jolie robe** d'un rose saumoné, limpide. Le nez est expressif et révèle des arômes de pêche de vigne, abricot et amande blanche. En bouche, ce vin propose une jolie palette de saveurs. Une tendre fraîcheur souligne **le gras, la longueur et la finesse**.



ACCORD

Fruits de mer, saumon ou poisson à chaire blanche délicatement cuisiné ou encore viande blanche grillée

TERROIR

Dominante de Schistes et roches cristallines

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 10 et 12°C

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire
Pressurage direct
Stabulation à froid
Vinification basse température

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah,
Sélection de Vieilles Vignes

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur

Limpide, habillée d'une séduisante robe saumonée



Nez

Expressif et fruité aux notes de pêche vivifié par un zeste d'agrumes

Bouche

Ample, équilibrée et fruitée qui conserve une jolie fraîcheur jusqu'à la finale



 domainedetamary
 domainedetamary.com

CONTACT

Charles Debré
Directeur

+33 (0)6 60 31 67 67
charlesdebre@domainedetamary.com



LES TERRASSES DE TAMARY

ROSÉ

La cuvée Les Terrasses de Tamary est le rosé de Provence par excellence. Sa fraîcheur et sa gourmandise font de cette cuvée le partenaire idéal des apéritifs.

Avec une robe aux **nuances saumonées**, ce vin présente des notes gourmandes de fruits jaunes et de fruits rouges finement épicés et poivrés. Quelques notes florales (rose, aubépine) ainsi qu'une pointe de menthe fraîche viennent rehausser le tout. La bouche est ronde, **gourmande** et gouleyante.



ACCORD

Grillades, brochette de gambas ou de poisson, planches apéritives

TERROIR

Schistes, Gypse, Porphyre

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 10°C

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire
Pressurage direct
Stabulation à froid
Vinification basse température

CÉPAGE

Grenache, Cinsault, Syrah,
Mourvèdre, Tibouren

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur

Robe rose saumoné séduisante



Nez

Franc, expressif et fruité aux notes de nectarines, réhaussé de nuances épicées

Bouche

Généreuse et gourmande qui associe abricot et petits fruits rouges



 domainedetamary
 domainedetamary.com

CONTACT

Charles Debré
Directeur

+33 (0)6 60 31 67 67

charlesdebre@domainedetamary.com



DOMAINE DE TAMARY

BLANC

La cuvée Blanc du Domaine de Tamary jouit d'un assemblage précis et parfaitement maîtrisé. Entre richesse aromatique, tension minérale et longueur en bouche, la cuvée Blanc du Domaine de Tamary s'inscrit comme un grand blanc gastronomique.

Un accord **parfait** entre le Rolle et le Sémillon !
Son nez en contrepoint se fait précis, net et pur. En bouche il est **libéré**.
Son équilibre se tient entre sa **richesse aromatique** et sa **finale minérale**.



ACCORD

Poisson noble en sauce, avec un joli fromage affiné ou même une blanquette de veau

TERROIR

Dominante de Schistes et Quartz

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir vers 12°C

VINIFICATION

Stabulation à froid
Vinification basse température

CÉPAGES

Rolle, Sémillon, Clairette

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur

Jaune pur et profond



Nez

Exaltant, sans réserve de notes de fleurs et de fruits mûrs

Bouche

Expressive, sur le fruit avec du gras.
L'association réussie entre intensité et fraîcheur.



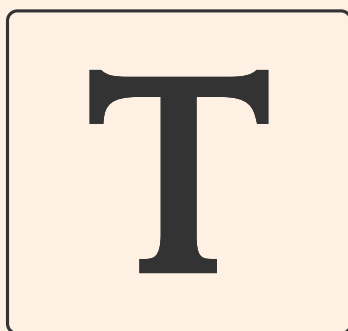
 domainedetamary
 domainedetamary.com

CONTACT

Charles Debré
Directeur

+33 (0)6 60 31 67 67
charlesdebre@domainedetamary.com





DOMAINE DE
TAMARY

