



LE DOMAINE DE TAMARY LANCE SA NOUVELLE GAMME DE VINS AOC CÔTES DE PROVENCE

Acquis en 2023 par la famille Ladreit de Lacharrière, les 30 hectares de vieilles vignes plantées en terrasses sur des sols de schiste, de quartz et argile ferreux jouissent de conditions **environnementales exceptionnelles** : coteaux, mer Méditerranée et... soleil ! Sur ce terroir magnifique, les rangs de vignes, savamment enherbés, de Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren et Rolle s'épanouissent pleinement.

Les trois vins produits sur le millésime 2023 ont été vinifiés avec soin pour souligner toute l'authenticité, le caractère et la typicité du terroir.

Ainsi, les cuvées Domaine de Tamary Rosé et Les Terrasses de Tamary sont issues de sélections parcellaires minutieuses et vinifiées dans des cuves béton pour favoriser la micro-oxygénation des vins lors des fermentations. Elles sont réputées pour leur minéralité, leur fraîcheur et leur *gourmandise*.

La cuvée Domaine de Tamary Blanc – produite en très petite quantité du fait de la **sélection drastique des raisins** lors des vendanges – présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Sa belle structure et sa longue finale en font un grand vin de gastronomie.

Ces cuvées sont le reflet du *terroir unique* sur lequel elles sont produites, le fruit d'un savoir-faire de vigneron et la volonté de cultiver et vinifier dans le **respect de la nature environnante**.

L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2022.

Nous vous invitons donc à *déguster* ces vins d'exception et apprécier leurs *arômes uniques*.



 domainedetamary
 domainedetamary.com

CONTACT
Charles Debré
Directeur

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

