Domaine Tariquet

Classic - blanc



Depuis 1912, la famille Grassa-Artaud, propriétaire récoltant, prend soin du domaine Tariquet, situé en Gascogne dans le sud-ouest de la France. Le domaine a été pionnier dans la production de vin blanc en Gascogne dès les années 1980. Leur philosophie s'incrit dans le temps long. Elle s'illustre depuis deux générations par le choix d'une viticulture raisonnée, afin de préserver et de développer la vie des sols et la biodiversité, par l'engagement à leur échelle pour la protection de l'environnement.

TERROIR : IGP Côtes de Gascogne 11% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 32% gros manseng sec, 25% ugni blanc,20% colombard,15% sauvignon, 5% chardonnay, 3% chenin.

VINIFICATION : Elevage traditionnel pour un vin blanc sec et fruité.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera à merveille l'apéritif et les entrées, des huitres, une salade de pinces de crabe, un ceviche de daurade, des rillettes de canard, langoustines grillées, sushis, risotto de coquilles Saint-Jacques, œufs cocottes aux asperges, chèvre frais, sorbet au citron, canelés.

GARDE : 2-3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe jaune clair. Un nez fruité et très ouvert, arômes floraux, d'agrumes et belle nuances exotiques. Bouche : vin tonique, croquant avec beaucoup de fraîcheur.