



Domaine Tariquet « Classic »



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Côtes de Gascogne | Sud-Ouest



Cépages

Ugni blanc (45%), Colombard (35%), Sauvignon (10%), Gros Manseng (10%)



Producteur

Famille Grassa à Éauze (32800)



Commentaire

Depuis 1912, la famille Grassa prend soin du Domaine Tariquet situé en Gascogne dans le Sud-Ouest de la France. Afin de protéger la vie des sols et d'optimiser la qualité des raisins, les vignes bénéficient d'une viticulture raisonnée depuis le début des années 90. La philosophie de la famille Grassa est de préserver, au cours de la vinification, la fraîcheur et le potentiel aromatique de chaque cépage récolté sur les vignes de la propriété. Le domaine est certifié HVE depuis 2016.



Dégustation

Un vin très rafraîchissant, sec et fruité. Le mariage des cépages Ugni blanc, Colombard, Sauvignon et Gros Manseng offre d'intenses notes florales et d'agrumes avec de belles nuances de fruits exotiques. Servir frais à tout moment de la journée, en apéritif, avec des huîtres, des sushis, des fruits de mer, un carpaccio de saumon ou de boeuf, un risotto aux Saint-Jacques. A partager aussi entre amis avec un plateau de charcuterie, des poissons grillés, des salades de saison ou un fromage de chèvre frais.



Formats et conditionnements

Demi-bouteille (37,5cl) - Carton de 12
Bouteille (75cl) - Carton de 6
Magnum (1,5L) - Carton de 6