

CARNET DE DÉGUSTATION

DOMAINE DU
TARIQUET
Famille Grassa

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE



ugni blanc sauvignon blanc chardonnay

colombard tannat chenin sémillon syrah

gros manseng sauvignon gris cabernet franc

merlot petit manseng marselan cabernet

sauvignon chardonnay ugni blanc syrah

tannat chenin sémillon gros manseng

chardonnay cabernet petit manseng chenin

colombard chenin sémillon ugni blanc

chardonnay chenin sémillon gros manseng

LES ORIGINES



CLASSIC

Servir très frais.

À consommer à tous moments de la journée
(très rafraîchissant), en apéritif, sur charcuteries, crustacés, fruits de mer...

CÉPAGES : Ugni-Blanc 70%, Colombard 30%

NOTES DE DÉGUSTATION : Magnifique intensité pour ce vin sec et fruité,
très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes, doté de belles nuances exotiques.
Un vin tonique, croquant, avec beaucoup de fraîcheur en bouche.

" Il appelle le verre ballon, les nourritures salées que l'on grignote avant de passer à table ou en début de repas. Il fait saliver, prépare la bouche jovialement, incite à trinquer, à saluer une présence improvisée." *Alain Aviotte*



LES 4 RÉSERVE

Servir légèrement rafraîchi.

À consommer tout au long d'un repas au vu de sa richesse aromatique.

CÉPAGES : Gros Manseng 40%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%, Sémillon 10%

NOTES DE DÉGUSTATION : Les 4 cépages, après un élevage de 6 mois en fûts,
sont assemblés et conservés environ 12 mois en cuve.

Ce vin offre alors une multitude de notes fondues et complexes entre les arômes
fruités et le vanillé du bois, entre pêche jaune et fruits exotiques.

Réunis, les 4 cépages offrent un vin qui possède du relief et de la complexité.

petit manseng chenin sauvignon blanc

LES SÉDUCTEURS



SAUVIGNON BLANC

Servir frais.

À consommer en début de repas. A l'apéritif, sur des huîtres, des tartares ou carpaccios de poissons bien relevés en herbes aromatiques (ciboulette, aneth, estragon...).

CÉPAGE : Sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION : Un cépage revisité sous la clémence du ciel gascon qui gagne une nouvelle palette de parfums.

Un nez caractéristique sur des notes florales intenses et fines, quelques nuances minérales puis une sensation de "grains mûrs" dominante.

Une belle intensité laissant place à beaucoup de finesse et de fraîcheur.

Un vrai vin de plaisir et de gourmandise...



CHARDONNAY

Servir légèrement rafraîchi.

À savourer sur tous les poissons fraîchement pêchés et grillés ainsi que sur les viandes blanches.

CÉPAGE : Chardonnay

NOTES DE DÉGUSTATION : L'élevage partiel en barriques

donne à la fois puissance et finesse à ce chardonnay qui exprime le fruit.

Le nez est subtil, de caractère floral, avec des notes de beurre frais.

Le bois très fondu ne marque pas le vin mais apporte de la complexité à l'ensemble.

La bouche est riche, ronde et pleine de fraîcheur.



CHENIN-CHARDONNAY

Servir légèrement rafraîchi.

À consommer en apéritif avec du jambon cru, durant les repas sur poissons de rivière, viandes blanches, cuisine exotique...

CÉPAGES : Chenin 75%, Chardonnay 25%

NOTES DE DÉGUSTATION : Le contraste entre la minéralité apportée par le chenin et le gras offert par le chardonnay procure une sensation assez proche du sucré salé en cuisine.

L'attaque en bouche est fraîche, franche, gourmande, suave et complexe.

Les arômes à la fois exotiques et très légèrement vanillés surprennent et séduisent.

Une toute petite note de salinité arrive sur une finale, agréablement déglaçante.

LES IMPRÉVISIBLES



CÔTÉ

Servir frais.

S'apprécie avant ou pendant les repas, accompagne à loisir les mets asiatiques, la cuisine épicée ou exotique...

CÉPAGES : Chardonnay 50%, Sauvignon 50%

NOTES DE DÉGUSTATION : Le mélange de deux identités, à la façon d'un métissage réussi.

De caractères opposés, le chardonnay et le sauvignon se fondent en de multiples et étonnantes saveurs dans un assemblage inédit et original.

Notes florales mêlées d'épices évoluant vers les agrumes;

la sensation de pamplemousse rose, côté chair, se fait omniprésente...

Le caractère minéral du sauvignon est sagement épaulé par la rondeur du chardonnay.

L'attaque en bouche envahit et caresse sur un fond d'élégante fraîcheur...



LES PREMIÈRES GRIVES

Servir frais.

À consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches.

Il surprendra avec des fromages à pâte persillée... À savourer sur tous les desserts...

CÉPAGE : Gros Manseng

NOTES DE DÉGUSTATION : A l'arrivée des premières grives,

lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs.

De ces grappes à la maturité avancée encore garnies de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé.

Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine

et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble.

Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place

à une finale de raisin frais...



ROSÉ DE PRESSÉE

Servir Frais.

À consommer à l'apéritif ou au cours d'un repas.

Accompagne les "tapas", la cuisine d'été, italienne, épicée, exotique...

CÉPAGES : Merlot 30%, Cabernet Franc 30%, Syrah 25%, Tannat 15%

NOTES DE DÉGUSTATION : Compagnon de "tapas" ou vin de repas ?

Une robe grenadine, un nez intense et subtil, sur des notes d'épices douces évoluant franchement vers un duo gourmand de framboises sauvages et de pétales de fleurs.

L'attaque en bouche est opulente, fraîche...

Le fruit est gourmand, le vin charnu mais aussi aérien, soutenu par une finale légèrement épicée.

Un rosé de pressée où les baies de raisin rouge sont vinifiées comme celles du blanc...

ugni blanc sauvignon blanc chardonnay

colombard gros manseng chenin sémillon

LES VINS RARES



CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE

Servir légèrement rafraîchi.

À consommer durant les repas sur ris de veau associés à des champignons sauvages type mousserons, girolles, cèpes noirs.

CÉPAGE : Chardonnay

NOTES DE DÉGUSTATION : Nez vanillé, mûr, des notes d'ananas frais et de "lait de coco".

Ce vin qui provient de vieilles vignes a beaucoup d'élégance et de finesse. Une finale ample marquée par la fraîcheur.

Ce vin a également vocation à se boire seul, juste pour lui.

Produit en très petite quantité et uniquement lorsque le millésime le permet.



LES DERNIÈRES GRIVES

Servir très frais.

Seul pour sa gourmandise, sur des fruits frais en salade ou sur une tarte tatin.

CÉPAGE : Petit Manseng

NOTES DE DÉGUSTATION : Un vin moelleux, élégant, fin, rond, ouvert avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

Le fruité et les arômes du cépage évoluent vers de jolies notes vanillées.

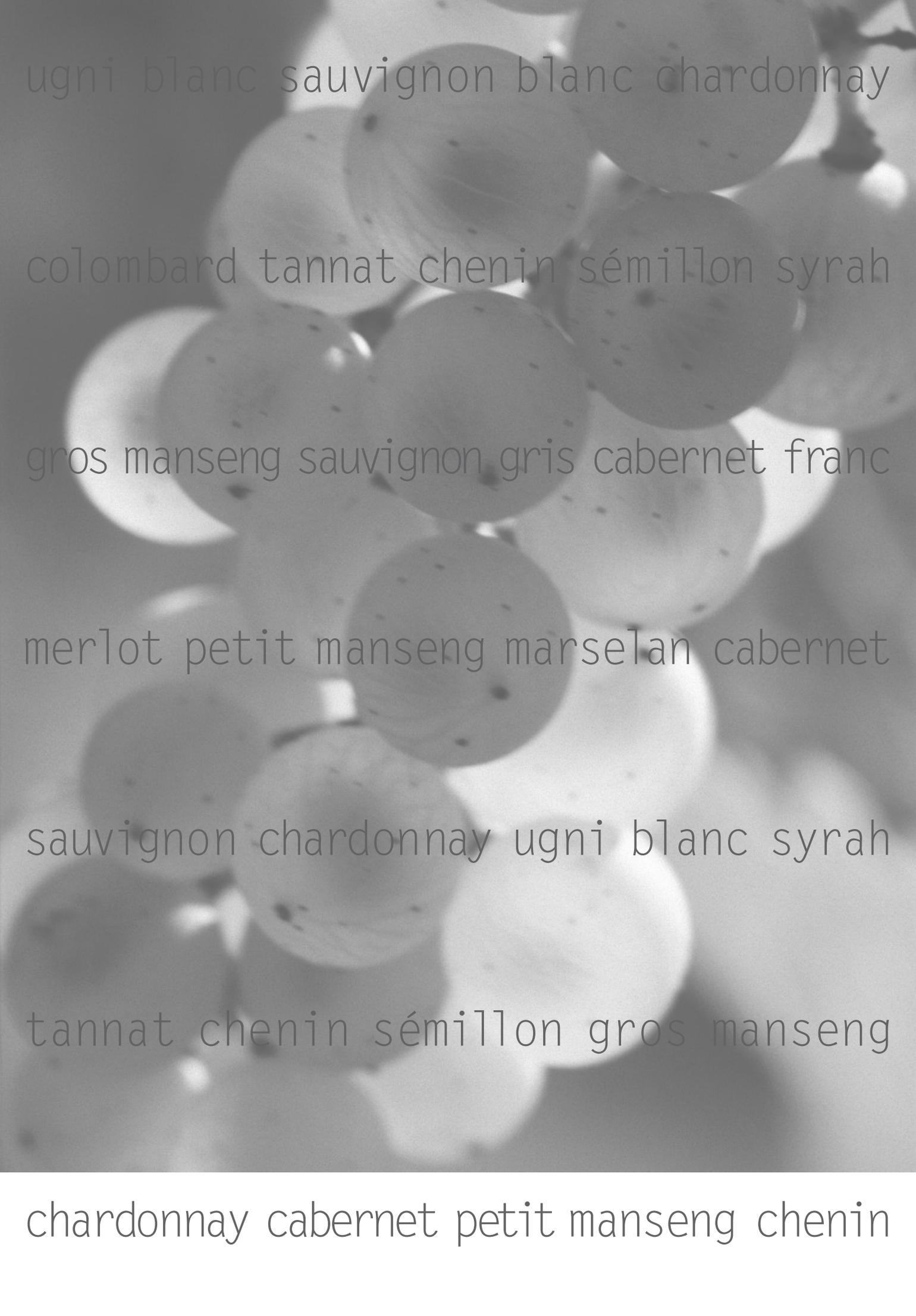
Ce raisin à surmaturité, disputé aux dernières grives, donne un vin à la fois riche et puissant, mais aussi très frais.

Au nez il dévoile des notes de truffes blanches, en bouche il se montre flatteur.

Impression générale d'équilibre, de plénitude.

Son caractère épicé s'affirme. Produit en très petite quantité.

manseng cabernet petit manseng chenin



ugni blanc sauvignon blanc chardonnay

colombard tannat chenin sémillon syrah

gros manseng sauvignon gris cabernet franc

merlot petit manseng marseilan cabernet

sauvignon chardonnay ugni blanc syrah

tannat chenin sémillon gros manseng

chardonnay cabernet petit manseng chenin

DOMAINE DU
TARIQUET

Famille Grana

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

32800 EAUZE (GASCOGNE) - FRANCE

TÉL. 33 (0) 562 098 782

FAX 33 (0) 562 098 949

www.tariquet.com