



accueil

présentation de la gamme VINS BLANCS & ROSÉ

contact
situation

C'est un vin beau
parleur. Polyglotte.
Nourri par un souffle
culturel qui déboussole
la rose des vents. Il
susurre sa romance
avec suavité, phrase
son velouté à la façon
d'un "crooner", arbore
son perlant comme une
pointe d'ironie. Il est
attaché à son image,
contemporain,
cosmopolite épris par
des alliances insolites,
conscient de donner du
plaisir.

Alain Aviotte_
([en savoir plus](#))



Côté Tariquet

Cépages :
50% Chardonnay, 50% Sauvignon

Consommation :
Servir frais. À consommer hors ou pendant les repas,
accompagne à loisir cuisine épicée ou exotique...

Dégustation :
Côté Tariquet, dit "l'équilibriste"
Le mélange de deux identités, à la façon d'un métissage
réussi, voici ce que propose ce vin. 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...

Conservation :
Au frais, debout, dans un endroit sombre.
Durée de conservation : 1 à 2 ans.



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie

Médailles &
Récompenses

Suivant