



## Tariquet Rosé

### Cépages :

Merlot 40%, Syrah, 40%, Tannat 20%

### Consommation :

Servir frais. À consommer hors ou pendant les repas, accompagne les "tapas", cuisine d'été, italienne, épicée, exotique...

### Dégustation :

#### Rosé ou quand le Tariquet prend de la couleur...

Compagnon de "tapas" ou vin de repas ? Une belle robe grenadine, un nez aérien, intense et subtil, sur des notes d'épices douces évoluant franchement vers un duo gourmand de framboise sauvage et de pétales de fleurs. L'attaque en bouche est opulente, fraîche...

Le fruit est gourmand, le vin charnu mais aussi aérien, le retour épicé de la finale ramène des notes "déglaçantes" et "salines". Un rosé de presse où les baies de raisin rouge sont vinifiées comme celles du blanc...

### Conservation :

Au frais, debout, dans un endroit sombre. Exprimera tout son potentiel dans l'année qui suit le millésime.



Téléchargement

