

*La nostra gamma*

## VINI BIANCHI E ROSÉ



### Côté Tariquet

**Origine:**

Guascogna, Bas-Armagnac

Il controllo periodico permanente dei vigneti, la vinificazione e la maturazione vengono eseguiti nella tenuta.

**Vitigno(i):**

50% Chardonnay, 50% Sauvignon

**Consumo:**

Servire fresco. Da consumare fuori pasto o durante i pasti, accompagna a piacimento il foie gras, il pesce o le carni bianche...

**Degustazione:**

**Côté Tariquet, detto "L'equilibrista"**

La mescolanza di due identità, a guisa di un incrocio riuscito, ecco ciò che propone questo vino. Due caratteri opposti, il chardonnay e il sauvignon si fondono in numerosi e sorprendenti sapori in una combinazione inedita e originale. Sfumature floreali mescolate di spezie che si sviluppano verso gli agrumi; i sentori di polpa di pompelmo rosa diventano onnipresenti... Il carattere minerale del sauvignon è saggiamente spalleggiato dalla rotondità dello chardonnay. L'attacco in bocca invade e carezza su un fondo di eleganza freschezza...

**Conservazione:**

Al fresco, in piedi, in un luogo scuro. Da consumarsi preferibilmente entro: 1/2 anni.