

La nostra gamma

VINI BIANCHI E ROSÉ



Tariquet Rosé

Origine:

Guascogna, Bas-Armagnac

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

Vitigno(i):

40% Merlot, 40% Syrah, 20% Tannat

Consumo:

Servire fresco. Da consumare fuori pasto o durante i pasti, accompagna le "tapas", la cucina estiva, italiana, speziata, esotica...

Degustazione:

Rosé o quando il Tariquet si colora...

Compagno di "tapas" o vino da pasto? Un bel vestito granatina, un naso aereo, intenso e sottile, su note di spezie dolci che evolvono senza esitare in un duetto goloso di lamponi selvatici e petali di fiori. L'attacco in bocca è opulento, polposo, fresco... Il frutto è goloso, il vino polposo ma anche aereo, il ritorno speziato del finale riporta note di "disgelo" e "saline". Un rosato di pressa dove le bacche di uva rossa vengono vinificate come quelle bianche...

Conservazione:

Al fresco, in piedi, in un luogo buio. Esprimerà tutto il suo potenziale nell'anno successivo alla vendemmia.