



Philippe Lapeyrie est un jeune sommelier qui gère avec brio le poste de Chef Sommelier du plus important concours en matière de vin en Amérique du nord; Les Sélections Mondiales des Vins Canada. Globetrotteur invétéré, **Phil Lapeyrie** est en studio dans Votre Beau Programme avec Dany Gagnon et toute l'équipe chaque jeudi à 8h23 et ses vins se retrouvent chaque semaine sur son blogue.

**Le vin blanc qu'il vous faut pour la saison du Homard et du Crabe!!!**

5-12-2011



Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2010

Sauvignon, Domaine du Tariquet

Sud-ouest, France

Code : 484139

Prix : 13.55 \$

Disponibilités : 140 SAQ en province

Servir à 8-9 degrés

La vigueur, l'acidité, le mordant et le côté très tonique de ce vin blanc gascon en feront un excellent compagnon pour la saison du homard.

Un Sauvignon sec, pur, droit et bien vigoureux. Il sera aussi en bonne symbiose avec quelques rayons de soleil et les copains sur la terrasse.

La famille Grassa qui gère le Domaine du Tariquet élabore nombreuses autres cuvées disponible au Québec ainsi que de délicieuses eaux-de-vie.

Comme il n'y a pas de grandes disponibilités sur ce Sauvignon en Estrie, je vous recommande de mettre la main sur l'Ugni Blanc/Colombard du même Domaine à 11.75 \$ (521518).