

Le vin de la semaine. Domaine du Tariquet. Côté 2013



Toujours se remettre en question, osez évoluer : tel est l'état d'esprit de la famille Grassa établie au Domaine du Tariquet depuis 1912. Après le Classic, les Premières grives et le Marselan rosé, Le Domaine du Tariquet porte aujourd'hui un regard neuf sur deux vins blancs emblématiques : Réserve et Côté.

DÉGUSTATION. La parité entre chardonnay et sauvignon compose une union libre et féconde. Les caractères des cépages s'opposent et se fondent pour composer un vin étonnant et singulier. La rencontre se fait tonitruante dans un nez explosif qui ventile les agrumes et la minéralité. En bouche, les accords résonnent en opposition avec la franchise et le croquant du sauvignon qui répond à la générosité du chardonnay.

ACCORDS. Se déguste à l'apéritif ou pendant le repas, sur un foie gras, un tartare de thon, des encornets à la plancha puis un fromage de brebis frais. À retenir également pour accompagner la cuisine asiatique ou épicée, idéal avec un curry d'agneau.
8,50€ chez les cavistes.

• *Château du Tariquet*
P. Grassa fille & fils
32800 Eauze
Tél. (0)5 62 09 87 82
<http://www.tariquet.com>
contact@tariquet.com