

• Retour sur la dégustation des vins du Tariquet

Par [albasson](#) dans [Evènements](#) le 10 Juin 2015 à 10:45



Voici un petit retour sur la dégustation des vins du Tariquet.

Pour cette dégustation un peu spéciale nous avons dégusté six vins du domaine du tariquet :

- Tariquet Classic 2014, tarif 4.30 euros

Une belle entrée en matière, un vin très fruité, plein de fraîcheur, un très belle assemblage qui accompagnera les apéritifs à merveille!

A posséder absolument dans sa cave!

- Tariquet sauvignon 2014, tarif 6 euros

Très caractéristique du sauvignon, légèrement fumé et minéral, ce vin très agréable en bouche apporte également beaucoup de fraîcheur dans un registre différent du précédent.

Amateurs de sauvignon vous ne serez pas déçus!

- Tariquet chardonnay 2014, tarif 6.10 euros

Dans un autre registre, voila un vin plus puissant, plus rond au boisé très fondu.

- Tariquet chenin chardonnay 2014, tarif 6 euros

Gras et minérale, dans un registre encore différent ce vin en étonnera plus d'un.

Contrairement aux autre vins dégustés, celui ci se comportera mieux autour d'un repas plutôt que sur un apéritif.

- Tariquet cdié 2013, tarif 7.50 euros

Un vin très élégant, une belle rondeur, sur un registre encore différents des autres vins dégustés, ce vin accompagnera idéalement des plats épicés (curry) ou les foies gras par exemple.

L'assemblage sauvignon chardonnay est bluffant!

Un assemblage étonnant pour des sensations étonnantes.

- Tariquet réserve 2013, tarif 6.70 euros

A l'apéritif, sur un repas (viande blanche à la crème...).

Des notes fondues, arômes fruités et vanillés, élevage 6 mois en fût, apporte une belle rondeur et une bonne longueur.

Une très belle découverte, notre coup de cœur!

Les vins du Tariquet apporte une palette très variée d'arômes et de styles, des vin très fruités, des vins apportant plus de complexité, des vins plus ronds et même un vin de prestige comme le chardonnay tête de cuvée dégusté dans une précédente dégustation ainsi également que des vin liquoreux.

Pour finir cette dégustation, nous avons dégusté deux armagnac du domaine du Tariquet :

- Le hors d'âge, tarif 41 euros

Robe ambrée.

Assemblage d'eau de vie de 12 à 15 ans.

Une finale grillée.

- Le légendaire, tarif 30 euros

Une explosion de saveur!

En bouche cet armagnac est plus caramélisé que le précédent.

Une très très belle bouteille à offrir ou à s'offrir!

Voici deux très bon armagnac de très bonne qualité. Pour les novices ces armagnac n'ont rien à voir avec des armagnac bon marché de grande surface.

Les saveurs en bouche de ces deux armagnac prennent largement le dessus sur le degrés d'alcool. Un régal!

Enfin, un grand merci au domaine du Tariquet de m'avoir permis de réaliser cette dégustation.