



Entracte, premier vin effervescent du Domaine Tariquet

NOUVEAUTÉS

C'est dans le plus grand secret et après plusieurs années de tests que Rémy et Armin Grassa, du Domaine Tariquet, ont élaboré un vin effervescent. Baptisée Entracte, cette cuvée brut nature (zéro dosage) est un assemblage de chardonnay et de chenin dont la seconde fermentation est réalisée en cuve close selon la méthode Charmat. Le vin titre seulement 10,5°. La famille Grassa a fait le choix d'obturer Entracte avec une capsule couronne pour permettre une ouverture facile et accessible au plus grand nombre. Entracte sera millésimé chaque année et le premier millésime 2018 sera disponible à partir de juillet 2019 (PVC : 12 € chez les cavistes). ■ C.G.