



DOMAINE TARIQUET

Le Domaine Tariquet présente son premier vin effervescent : Entracte ! Ce vin blanc sec est un assemblage de Chenin et de Chardonnay. Ses fines bulles, à la fois rafraîchissantes, légères et fruitées, sont naturellement issues d'une seconde fermentation en cuve close, selon la méthode Charmat, sans adjonction de CO₂. Le vin est ensuite élevé six mois sur lie. Entracte est un brut nature, sans ajout de liqueur d'expédition. Son degré de 10,5 % seulement, similaire à celui de Classic – cuvée historique du domaine – en fait un vin léger qui frétille sur les papilles. A découvrir en apéritif avec des tapas, un foie gras ou des huîtres ; à table avec des crustacés ou une cuisine légèrement exotique ; ou encore en dessert avec des fruits jaunes dont il se fera l'écho de la palette aromatique.

Entracte 2018, 12 € (prix observé). Disponible chez les cavistes. tariquet.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

