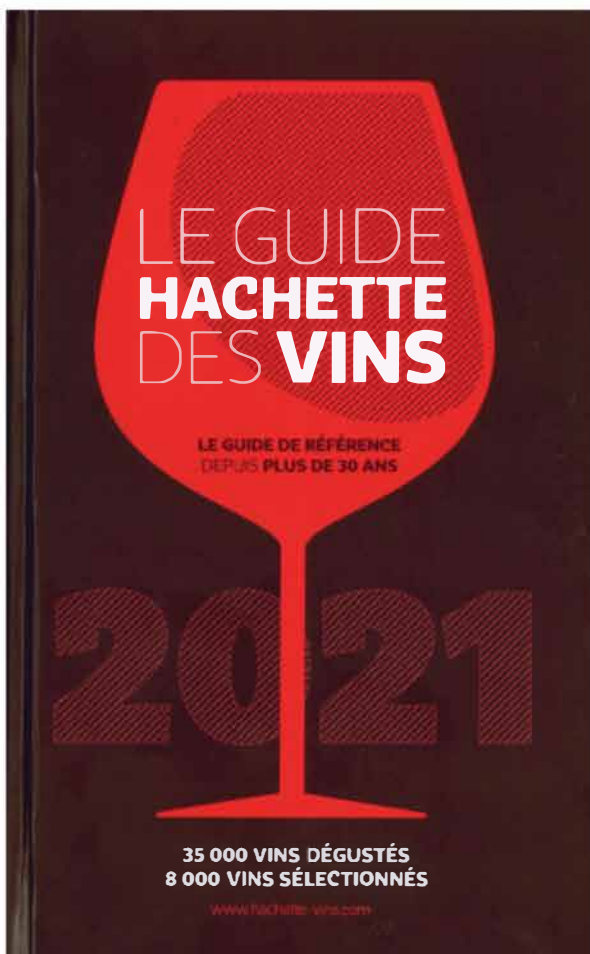


# DOMAINE TARIQUET



| DOM. TARIQUET             |       |  |           |
|---------------------------|-------|--|-----------|
| Dernières Grives 2017 ★★★ |       |  |           |
| ■                         | 20000 |  | 15 à 20 € |

À l'origine du Dom. Tariquet, un montreur d'ours ariégeois émigré aux États-Unis qui achète à son retour en France, en 1912, cette propriété gersoise ruinée par le phylloxéra. Sa petite-fille épouse Pierre Grassa; le couple et deux de ses enfants, Maïté et Yves, développent la production d'armagnac, puis misent, dans les années 1980, sur les vins de pays (IGP), essentiellement blancs, qui connaissent un immense succès.

Cette cuvée pourrait très bien accompagner tout un repas, selon un dégustateur. Florale et fruitée, elle possède suffisamment de gras, en effet, tout en gardant une touche de fraîcheur. 🍷 2020-2023 🟡 **Amplitude 2019 ★ (8 à 11 €; 30000 b.)** Ce vin ne mise pas sur la puissance pour convaincre, mais sur la délicatesse des arômes de fruits jaunes et d'acacia. Sa vivacité en fait un bon candidat pour accompagner un poisson à la crème. 🍷 2020-2022

📍 SCV CH. DU TARIQUET, Saint-Amand, 32800 Eauze, tél. 05 62 09 87 82, [contact@tariquet.com](mailto:contact@tariquet.com) 📺 t.l.j. sf dim. 9h30-12h 14h30-18h

| Qualité du vin         | Note finale du vin |
|------------------------|--------------------|
| vin à défaut           | éliminé            |
| petit vin ou vin moyen | éliminé            |
| vin réussi             | cité (sans étoile) |
| vin très réussi        | ★                  |
| vin remarquable        | ★★                 |
| vin exceptionnel       | ★★★                |