



## DOMAINE TARIQUET

### Cuvée MONTREUR D'OURS

- Tél. 05 62 09 87 82 • EAUZE (32)
- degré : 45,5% du volume (bouteille de 70 cl.)
- cépages : plant de grasse 70% et assemblage ugni-blanc/baco pour 30%, issus de barriques allant de 10 à 20 ans

*Chercheurs passionnés et invétérés en matière ampélographique, les frères Grassa ont choisi de sortir de l'oubli le plant de grasse, un cépage tellement rare qu'on pourrait presque nommer tous les producteurs qui en possèdent un plant. On pourrait dire sorti du quasi oubli. Car en 2012, pour la cuvée du Centenaire (2012 bouteilles, 4 cépages), on avait déjà fait appel à une petite proportion de ce vieux cépage. Là, avec 70%, les héritiers des montreurs d'ours pyrénéens ont choisi de lui donner pleinement la parole avec ces notes de coings bien mûres et ce joli rancio.*



(...) Extrait de l'article