

La Semaine Food du 20 mai, le plein d'idées pour se régaler

Cette semaine, on plonge dans la Méditerranée, on devient fou de pâtisserie, on en reprend, on s'offre une séance de rattrapage, on fête un bel anniversaire, on brunche à l'asiatique, on se fait un jeu, set et smash, on met un peu d'Imprévu dans sa vie... C'est La Semaine Food du 20 mai, en bref!



On met un peu d'Imprévu dans sa vie

Imprévu, c'est la cuvée innovante du **Domaine Tariquet**. Avec son assemblage de 66% Riesling et 24% d'Ugni blanc, le millésime 2021 d'Imprévu est une sélection parcelleaire affichant seulement 9,5% d'alcool. Un vin léger et savoureux qui développe un nez fin et frais de framboise et de fleur de sureau avec des nuances d'acacia. En bouche, il est plein de fraîcheur et de notes fruitées de pêche blanche et de litchi frais. Idéal à déguster lors d'un apéritif dînatoire autour de fruits de mer, de carpaccio de canard, de dim-sum, chèvre frais ou de [Saint-Nectaire](#).

Disponible chez les cavistes

The Food Week of May 20th, full of ideas to feast

This week, we dive into the Mediterranean, we go crazy about pastry, we take some more, we offer ourselves a catch-up session, we celebrate a beautiful birthday, we brunch the Asian way, we play a game, set and smash, we put a little unexpected ("*Imprévu*") in our lives ... In short, it's Food Week of May 20th!

Putting a little bit of "*Imprévu*" (*Unexpected*) in our lives

Imprévu ("*Unexpected*"), it is the innovative wine of Domaine Tariquet. With its blend of 66% Riesling and 34% of Ugni blanc, the 2021 vintage of Imprévu is produced from selected parcels and displays an alcohol content of only 9.5%. A light and tasty wine that develops a fine and fresh nose of raspberry and elderflower with acacia hints. On the palate, it is full of freshness and fruity notes of white peach and fresh lychee. Ideal to enjoy during a seafood *apéritif-dînatoire*, a duck carpaccio, dim-sum, fresh goat or a Saint-Nectaire cheese.

Available at wine merchants.