

BACCHUS

LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE

L'infolettre du réseau Bacchus / juillet 2022

Les 10 coups de coeur

Semaine du 28 juillet 2022

- Domaine Tariquet, Côté 2021
- Domaine Olivier Pithon, Mon P'tit Pithon 2021
- Bodegas Riojanas, Monte Real Reserva 2018
- Di Giovanna, Vurria Grillo 2020
- Col d'Orcia, Brunello-di-Montalcino 2015
- Villadoria, Barolo 2018
- La Chablisienne, Petit Chablis, Pas si petit 2020
- Manciat-Poncet, La Maréchaude 2018
- Château Vignelaure 2021
- Domaine Hamelin, Chablis 2019

[Pour voir les coups de coeur](#)





Semaine du 28 juillet 2022

Les coups de cœur sont sélectionnés par Alain Lebel et changent trois fois par mois. Il vous est possible également de voir la liste complète (**plus de 4000 vins commentés**) et ses recommandations pour l'année 2022 en [cliquant ici](#).

Domaine Tariquet, Côté 2021

Région: **Sud-Ouest, France**
Appellation: **Côtes de Gascogne IGP**
Code: **00561316 / Prix: 18,55 \$**



Une éruption de parfums fruités et floraux! C'est une bien heureuse idée que cet assemblage de Chardonnay et de Sauvignon. Lorsque réussi, comme c'est le cas avec cette savoureuse cuvée «Côté Tariquet», l'union de ces deux cépages dans l'élaboration d'un vin lui apporte, outre une belle complexité, de la sphéricité et beaucoup de fraîcheur. De plus, la magie de cet assemblage équilibre le vin grâce à la minéralité du Sauvignon qui vient balancé la rondeur du Chardonnay. Il en résulte un vin au nez explosif évoquant des notes florales qui précèdent ceux d'agrumes et d'épices. L'attaque en bouche est voluptueuse, élégante et pleine de fraîcheur. Très polyvalent et équilibré, il nous laisse sur une finale savoureuse de pamplemousse et d'ananas, rehaussée de touches de poivre blanc. Certainement l'un des bons vins blancs des Côtes de Gascogne.

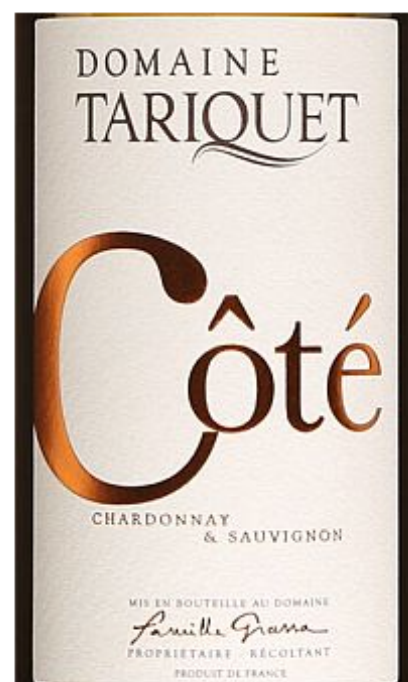
Servir à 10 °C, soit en apéritif ou pour accompagner les sushis, le filet de saumon teriyaki, le Pad thaï aux crevettes, le maïs, le burger de poulet, ou les brochettes de poulet aux ananas et au curry.

➤ Vérifiez la disponibilité

Apogée anticipé: 2022-2025

Cépages: 50% Sauvignon, 50% Chardonnay

Sucre résiduel: 6,2 g/L - pH: , - TA: , g/L - Alcool: 11,5 %



(...) Extrait de l'article