

# Le LAPEXRIE 2015

**375 VINS  
À DÉGUSTER  
sans vous ruiner**





## Domaine du Tariquet 2013

15,95 \$

### ORIGINE

Côtes de Gascogne – Sud-ouest – France

### CÉPAGES

Sauvignon blanc

À SERVIR À  
9-10 °C.

À BOIRE AVANT  
2017

CODE SAQ  
484139

### ACCORDS

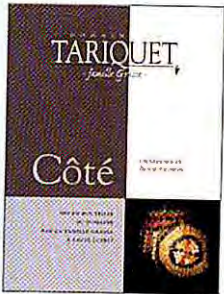
Ce blanc français est un solide caméléon à table ! Sans sucre et sans artifice, il laissera de la place à de nombreux plats. On peut facilement l'imaginer sur des crevettes fraîches, des moules, des sushis, du homard nature, des pâtes aux fruits de mer, et patati, et patata... Les fruits de mer en coquillages seront aux p'tits oiseaux.

## UN BLANC-BEC AU FRUITÉ ÉCLATANT

La Gascogne est une région superbe, regorgeant de fromages exquis, de truffes, de foies gras, d'armagnacs et de vins délicieux. La famille Grassa possède plus de 900 hectares de vignes dans le sud-ouest de la France. Quantité rime ici avec qualité, car leurs fioles charment des milliers de nez depuis des lunes au Québec. Les Grassa élaborent des eaux-de-vie d'une pureté aromatique exemplaire, un divin Floc de Gascogne, des liquoreux sensuels à souhait... Mais aussi ce « blanc-bec bien sec » au fruité éclatant, fait de sauvignon blanc. Les dents sucrées devraient également mettre la main sur la cuvée Premières Grives : un vin blanc moelleux et romantique qui saura faire la cour à du foie gras au torchon et à quelques fruits tropicaux bien mûrs. Vous passerez une « saprée » belle soirée en tête-à-tête...

Donc, ce blanc est d'une vigueur et d'une énergie assez marquées. Sans être agressif et explosif au niveau olfactif, il est ouvert à pleines narines ! Les arômes sont nets, francs et purs. Il sent la chair de pamplemousse, la pomme verte et la lime. L'attaque en bouche est vive, mordante, sans sucre ni bois, et les saveurs de citron sont d'un charme fou !

Dans la même lignée :



**Côté Tariquet**  
**Domaine du Tariquet**