

DOMAINE TARIQUET

Nouvel habillage,
nouvel assemblage
et toujours un grand

Classic



Nouvel assemblage

Le millésime 2022 est le coup d'envoi d'un nouvel assemblage pour le vin blanc historique du Domaine Tariquet, la cuvée *Classic* :

Gros Manseng sec (32%), Ugni blanc (25%), Colombard (20%), Sauvignon (15%), Chardonnay (5%), Chenin (3%).

- **Le Gros Manseng sec** devient le **cépage majoritaire**, suivi de l'Ugni blanc.
- Désormais **6 cépages au lieu de 4**.
- **Ajout des cépages Chardonnay et Chenin**, très peu plantés en Gascogne et introduits dans la région par le Domaine Tariquet.
- Davantage de **complexité** et de structure.
- Davantage de puissance aromatique et de longueur en bouche.
- Davantage d'**élégance** et de finesse.
- Un potentiel accru d'**accords mets et vin**.
- Une **personnalité** et une **typicité** renforcées.
- L'ADN est **conservé** : un **vin blanc sec rafraîchissant, croquant et léger** (11% alc).



Comme tous les vins et Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet, Classic convient aux végétaliens.



Nouvel habillage

La récolte 2021 a célébré le 40^{ème} millésime de la cuvée.

Avec le millésime 2022, *Classic* s'offre un **nouvel assemblage et un nouvel habillage** tous deux inédits.

- **Une présentation plus élégante et premium.**
- Une bouteille à la teinte feuille morte, plus raffinée.
- Une capsule harmonisée aux couleurs de l'étiquette.
- **Une étiquette singulière** au format original.
- Un dessin du domaine et de son paysage.
- **Une mise en avant des engagements environnementaux et sociétaux.**
- Un design décalé et différenciant pour **une meilleure reconnaissance visuelle.**
- Une revendication forte de notre **identité de propriétaire-récoltant** avec l'ajout, sur l'étiquette frontale, de la mention :
« **cultivé, récolté et mis en bouteille à la propriété** ».

Un domaine familial engagé en RSE

Le Domaine Tariquet, producteur historique d'Armagnac depuis 1683, est une propriété familiale située en Gascogne, dans le Sud-Ouest de la France, appartenant à la même famille depuis 1912. Le domaine a été pionnier dans la production de vins blancs en Gascogne au début des années 1980. En qualité de propriétaire-récoltant, tous les vins et Bas-Armagnacs du domaine sont produits à partir de raisins provenant exclusivement des vignes de la propriété.

Soucieux de la **protection de l'environnement**, le domaine est certifié ISO 14001:2015 (management environnemental) et HVE (Haute Valeur Environnementale). La famille Grassa n'a pas pour objectif de certifier le domaine en bio. Sans position dogmatique, elle cherche à prendre le meilleur de ce qui peut se pratiquer en conventionnel et en bio en l'adaptant à son terroir, son climat et ses vignes. Le domaine pratique ainsi une viticulture raisonnée et durable depuis le début des années 1990 afin de **protéger la vie des sols et la biodiversité**.

Le domaine entretient **1 hectare de zone d'intérêt écologique** (forêts, prairies naturelles, haies, lacs...) **pour 3 hectares de vignes**, soit près de 400 hectares en complément des 1 125 hectares de vignes en production de la propriété. Ces surfaces naturelles et semi-naturelles sont toutes réparties entre les parcelles de vignes afin de préserver et développer la biodiversité.

Le Domaine Tariquet assume aussi pleinement l'ensemble de sa responsabilité sociétale et environnementale de la vigne à la commercialisation de ses bouteilles de vins et Bas-Armagnacs. Ainsi, le Domaine Tariquet a été évalué sur le label **Engagé RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise)** en juin 2021 et a obtenu, dès le premier audit, le statut « Confirmé », 3^{ème} meilleur échelon sur les 4 existants.



Imprimé sur papier recyclé

Famille Grassa

DOMAINE TARIQUET . 32800 ÉAUZE - FRANCE - TÉL. +33 (0)5 62 09 87 82 - contact@tariquet.com

Le plaisir de la découverte gustative s'inscrit dans une consommation modérée.