

DOMAINE TARIQUET

Le nouvel
assemblage de

Rosé

DE PRESSÉE

Syrah
Malbec
Cabernet Franc
Merlot



DOMAINE
TARQUET

Rosé

DE PRESSÉE 2023

CÔTES DE GASCOGNE
Indication Géographique Protégée

CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE

Rosé

DE PRESSÉE

À l'occasion de la sortie du millésime 2023, l'assemblage de la cuvée Rosé de Pressée évolue. **La Syrah (45 %) devient le cépage majoritaire, suivi par le Malbec (25%), nouveau venu dans l'assemblage, le Cabernet Franc (15%), puis le Merlot (15 %).** Ce nouvel assemblage de rosé est plus généreux, plus soyeux, plus élégant. Il gagne aussi en structure, en équilibre et en fraîcheur.

Un rosé de pressée dont les baies de raisin rouge sont vinifiées comme celles d'un vin blanc. À consommer à l'apéritif ou au cours d'un repas. Servi frais, il accompagne les tapas, les grillades, la cuisine d'été, italienne, épicée, exotique. Une robe lumineuse aux reflets brillants. Une attaque en bouche croquante et fraîche. On découvre ensuite une structure soyeuse, d'une belle longueur, évoquant tour à tour des notes de pétales de rose, de fruits rouges et d'épices, puis une finale pleine de fraîcheur marquée par de subtiles notes florales.

DOMAINE
TARIQUET



L'apéritif & les entrées

Des tapas, des makis crabe-avocat, des moules au paprika, une terrine de canard au poivre vert.

Les plats

Une cuisine d'été, italienne, épicée, exotique, des calamars à l'armoricaine, un axoa de veau, des côtelettes d'agneau grillées, des penne à la sauce arrabbiata, une piperade basquaise.

Les fromages

Un brebis des Pyrénées, un chèvre frais, un gouda extra vieux.

Les desserts

Un tiramisu à la framboise, une forêt noire, un crumble aux pommes.

Rosé
DE PRESSÉE
DANS TOUS
SES FORMATS



Rosé de Pressée est disponible en bouteille 75 cl, en magnum 150 cl ainsi qu'en BIB 3 litres. Ces trois formats offrent la même qualité de vin et sont tous millésimés.

L'ensemble des vins et Bas-Armagnacs du domaine convient aux végétaliens.



UN DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1912

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. La famille Grassa a été pionnière 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 surface 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.

**CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE**

Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE · RÉCOLTANT

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