



DOMAINE  
TARIQUET

LES MONO-CÉPAGES

# UNE PROPRIÉTÉ FAMILIALE DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

Producteur d'Armagnac depuis 1683, le Domaine Tariquet, situé en Gascogne dans le Sud-Ouest de la France, est une propriété familiale appartenant à la famille Grassa depuis 1912. L'Armagnac, un savoir-faire perpétué et transmis au fil des générations, constitue ses origines et ses racines.

La gamme des mono-cépages présente individuellement les cépages Ugni blanc, Baco et Plant de Grasse, chacun à des âges différents afin d'exprimer au mieux leur propre caractère.



# Ugni blanc 10 ans

UGNI BLANC 100% • 49,5°

Ce Bas-Armagnac, produit exclusivement avec le cépage Ugni blanc, assemble plusieurs comptes d'âge après un vieillissement en barriques d'un minimum de 10 ans.

Il exprime le fruité, la finesse, la fraîcheur, la vivacité et l'élégance de l'Ugni blanc. Une robe brillante, or et orangée. Au nez, des notes beurrées et d'ananas rôti. On savoure en bouche des arômes de café, de pain grillé et de poivre de Cayenne. Ce Bas-Armagnac étonne par sa personnalité et sa subtilité.





# Plant de Graisse 18ans

PLANT DE GRAISSE 100% • 49,3°

Ce Bas-Armagnac est produit exclusivement avec le cépage Plant de Graisse et assemble plusieurs comptes d'âge après un vieillissement en barriques d'un minimum de 18 ans.

Cet ancien cépage très rare, replanté au Domaine Tariquet en 2001, dévoile une étonnante diversité aromatique, soutenue par le gras typique du cépage, une belle puissance et une formidable longueur en bouche. Une robe aux reflets cuivrés, un nez d'écorce d'orange et d'épices, de saveurs de cacao amer et de réglisse en bouche.

# Baco 20 ans

BACO 100% • 42°

Ce Bas-Armagnac est produit exclusivement avec le cépage Baco et assemble plusieurs comptes d'âge après un vieillissement en barriques d'un minimum de 20 ans.

Après un long vieillissement, le Baco se distingue à la fois par sa structure, sa complexité, sa finesse et son élégance. La finale marquée par les fruits confits est d'une remarquable intensité. Une robe or aux reflets orangés. Le nez rappelle les épices, le poivre et le gingembre. La bouche est marquée par l'orange amère et les épices.





## DISTILLATION & ÉLEVAGE

La noblesse de nos eaux-de-vie repose sur la qualité des vins que nous distillons, d'où le soin méticuleux apporté à la culture de nos vignes.

Au Domaine Tariquet, la distillation s'effectue cépage par cépage dans un alambic armagnacais traditionnel en cuivre, chauffé au feu de bois, ce qui nous permet de recycler nos piquets de vignes.

Nos chais centenaires abritent les barriques dans lesquelles les eaux-de-vie sont ensuite élevées. Nos barriques sont exclusivement issues de chênes des hautes

futaies françaises réputées pour le grain fin de leur bois. Nous privilégions les barriques à chauffe légère, dite chauffe blonde, qui apportent de la structure aux eaux-de-vie sans notes excessives de vanille et de boisé.

La couleur de nos Bas-Armagnacs provient uniquement de ce vieillissement en barriques. Nous respectons cette couleur naturelle, sans aucun ajout de caramel, ni édulcoration, ce qui explique la teinte légère de nos Bas-Armagnacs, alchimie entre le chêne délicatement chauffé et l'eau-de-vie.



## RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

Le Domaine Tariquet assume pleinement sa responsabilité sociétale et environnementale, de la vigne à la commercialisation de ses bouteilles de vin et Bas-Armagnac.

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<sup>ème</sup> meilleur échelon sur les 4 existants.

Soucieux de la protection de l'environnement, le domaine est certifié ISO 14001:2015 (management environnemental) et HVE (Haute Valeur Environnementale). Afin de protéger la vie des sols et d'optimiser la qualité des raisins, la famille Grassa pratique une viticulture raisonnée depuis le début des années 1990.

## PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

En qualité de propriétaire-récoltant, tous les vins et Bas-Armagnacs du Domaine Tariquet sont produits à partir de raisins provenant exclusivement des vignes de la propriété. Le domaine maîtrise chaque étape de production, du pied de vigne jusqu'à la mise en bouteille. La philosophie de la famille Grassa est de préserver la fraîcheur et le potentiel aromatique des raisins.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

*Famille Grassa*

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT





SCV CHÂTEAU DU TARIQUET . FAMILLE GRASSA . PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT