

DOMAINE TARIQUET

Amplitude



Amplitude a vu le jour lors du millésime 2017 grâce à une sélection de parcelles très minutieuse. Il est produit en très petites quantités à partir du Gros Manseng (le même cépage que celui des *Premières Grives*), ce cépage authentiquement gascon ici vinifié en blanc sec.

Son nom « *Amplitude* » fait référence aux suprenantes amplitudes thermiques que connaît la Gascogne pendant l'été entre le jour et la nuit.

- **Vin blanc sec**
- **Cépage : Gros Manseng**
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

Notes de dégustation

Amplitude offre des notes fraîches et très aromatiques, aux saveurs complexes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits exotiques et en particulier de mangue. Un vin très ample qui dévoile une formidable longueur en bouche. Cette cuvée d'une grande élégance sort de l'ordinaire et suscitera la curiosité des consommateurs en quête de découverte.

Accords mets-vin

Amplitude accompagnera harmonieusement :

- pour l'apéritif et les entrées : un carpaccio de saumon au citron vert, des gambas à la plancha, des chipirons, un magret de canard fumé, des asperges à la sauce hollandaise.
- pour les plats : un bar en croûte de sel, un duo lotte et Saint-Jacques, une côte de Porc Noir Gascon, une blanquette de veau à l'ancienne, une poêlée de girolles, des nouilles sautées aux légumes.
- pour les fromages : un reblochon fermier, un saint-nectaire, un brie truffé, un brebis des Pyrénées.
- pour les desserts : un carpaccio mangue-ananas, une tarte aux agrumes.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT