

# DOMAINE TARIQUET



## Chenin Chardonnay

Le Chenin est un cépage très rare en Gascogne, cultivé au Domaine Tariquet depuis le début des années 1990. Le contraste entre la minéralité apportée par le Chenin et le gras offert par le Chardonnay fait naître une sensation proche du sucré-salé en cuisine.

- **Vin blanc sec**
- **Cépages : Chenin 70%, Chardonnay 30%**
- **Côtes de Gascogne IGP  
Sud-Ouest, France**

### Notes de dégustation

En bouche, l'attaque est fraîche, franche, gourmande, suave et complexe. En finale, les arômes exotiques mêlés à des notes de salinité donnent tout son charme à cet assemblage inhabituel.

### Accords mets-vin

Ce Chenin-Chardonnay accompagnera avec élégance :

- pour l'apéritif et les entrées : un tourteau, de la chiffonnade de jambon de Porc Noir Gascon, une terrine de foie gras au torchon, des tomates et des artichauts confits.
- pour les plats : un ceviche de cabillaud, des crevettes au lait de coco, un filet de veau à la moutarde et à la sauge, un tian de légumes aux herbes fraîches.
- pour les fromages : un brie de Meaux, un brillat-savarin, un brebis des Pyrénées.
- pour les desserts : une salade de pêches blanches.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

*Famille Grassa*  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT