

DOMAINE TARIQUET

CONTRADICTION



Pourquoi « Contradiction » ? Le Marselan, ce cépage méconnu, créé en 1961, résultat du croisement des cépages Cabernet Sauvignon et Grenache Noir, avait à l'origine vocation à être planté dans le sud-est de la France et la Vallée du Rhône pour produire des vins rouges à rendements élevés et apporter de la couleur dans les assemblages.

Le Domaine Tariquet a fait le contraire, (allant à contre-courant) en implantant ce cépage en Gascogne en 1999 puis en choisissant de le cultiver avec des petits rendements et d'en faire un vin rosé.

- **Vin rosé sec**
- **Cépage : Marselan**
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

Notes de dégustation

Une belle couleur brillante. Un vin rosé aux notes de fruits rouges et de cassis légèrement poivrées avec une touche d'épices, qui allie gracieusement caractère et richesse aromatique. Il offre une belle structure et une grande complexité en bouche, avec une longue finale. *Contradiction* sera l'occasion d'une belle découverte en de multiples occasions.

Accords mets-vin

Contradiction pourra être dégusté tout au long du repas :

- **apéritif et entrées** : un tartare de thon ou de saumon, des oursins, un carpaccio de canard, un plateau de charcuterie ibérique, une salade de betteraves et radis aux noix.
- **plats** : des filets de rougets grillés, des calamars à l'armoricaine, des linguine aux palourdes, un axoa de veau, un poulet fermier grillé, un curry d'agneau, un tajine de bœuf, des aubergines à la plancha.
- **fromages** : un pélardon des Cévennes bien affiné, un vacherin crémeux.
- **desserts** : une tarte aux fraises, un mille-feuille aux fruits rouges, du chocolat noir amer.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT