

DOMAINE TARIQUET

DERNIÈRES GRIVES



Il faut attendre les frimas de la fin de l'automne pour la récolte tardive du cépage Petit Manseng, lorsque les dernières grives reprennent des forces avant la traversée des Pyrénées dans leur migration du nord de l'Europe vers l'Afrique. Les grappes de Petit Manseng à la maturité avancée sont encore garnies de grains gorgés de sucre. C'est à partir de ces grains rares et prisés (les grives s'en régalaient elles aussi) que le Domaine Tariquet élabore ce vin liquoreux, fermenté puis élevé en fûts de chêne un peu plus d'un an. Il est ensuite élevé en cuves inox plusieurs mois avant d'être embouteillé. La cuvée *Dernières Grives* est produite en très petites quantités et seulement quand le millésime le permet.

- **Vin blanc liquoreux**
- **Cépages : Petit Manseng**
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

Notes de dégustation

C'est un vin riche et puissant mais également subtil et très frais. La sucrosité n'est jamais omniprésente, fondue dans une élégante vivacité. Au nez, des notes de truffes blanches et de fruits exotiques. En bouche, il donne une belle impression d'équilibre et de plénitude, mariant les arômes de pain grillé, de fruits confits, d'abricot sec et d'épices.

Il offre un potentiel de garde de 5 à 10 ans et développe des saveurs de truffe blanche en vieillissant.

Accords mets-vin

Dernières Grives s'apprécie à tout instant et particulièrement avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, un roquefort, un gorgonzola, une tartine grillée ornée d'une tranche de truffe. Un régal avec des fraises fraîchement cueillies, une salade de fruits frais, des figes rôties, une tarte Tatin, un fondant au chocolat, ou juste seul pour le plaisir des sens.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT