

# DOMAINE TARIQUET

## Entracte



*Entracte* est un vin blanc sec effervescent. Ses fines bulles sont naturellement issues d'une seconde fermentation en cuve close, selon la méthode Charmat, sans adjonction de CO<sub>2</sub>. Le vin est ensuite élevé six mois sur lies. *Entracte* est un brut nature, zéro dosage, sans ajout de liqueur de dosage ou d'expédition, un mélange de vin et de sucre souvent utilisé dans l'élaboration des Champagnes et vins effervescents. *Entracte* est donc totalement sec.

La dénomination Côtes de Gascogne IGP ne prévoyant pas de vin effervescent dans son cahier des charges, *Entracte* est revendu en Comté Tolosan, une IGP régionale qui regroupe 12 départements du Sud-Ouest de la France dont le Gers.

Comme tous les vins et Bas-Armagnacs du domaine, *Entracte* est bien produit exclusivement à partir de raisins récoltés sur les vignes du Domaine Tariquet.

- **Vin blanc sec effervescent**
- **Cépages : Chenin 70%, Chardonnay 30%**
- **Comté Tolosan IGP  
Sud-Ouest, France**

### Notes de dégustation

Un vin plein de fraîcheur, aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, très pur, d'une belle tension. *Entracte* frétille sur les papilles, avec ses bulles fines à la fois rafraîchissantes, légères et fruitées.

### Accords mets-vin

Servir frais à l'apéritif ou au cours du repas avec un houmous au citron vert, du jambon de Porc Noir Gascon, un pâté de campagne, du foie gras, des huîtres, des tempura de crevettes, du saumon fumé, des rillettes de thon, un carpaccio de Saint-Jacques, un tartare de bar, des légumes frais et croquants, un chèvre frais. À savourer aussi avec des desserts ou après le repas.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

*Famille Grasse*  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT