

DOMAINE TARIQUET

imprévu

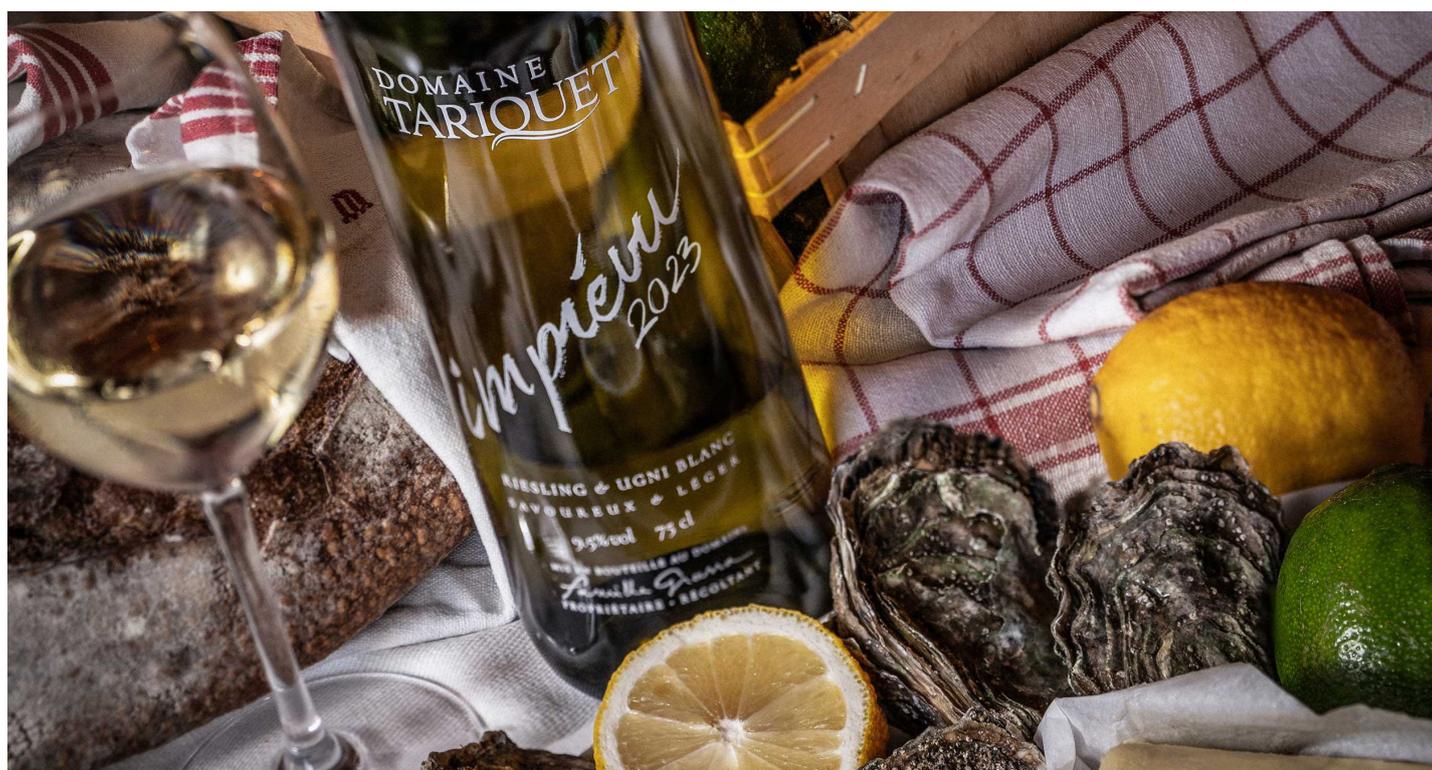
Un vin blanc sec au degré naturel de 9,5% seulement, obtenu sans désalcoolisation.

Imprévu car il est inattendu d'associer le Riesling à l'Ugni blanc. Et cet assemblage est d'autant plus « imprévu » que le Riesling n'est pas un cépage du Sud-Ouest de la France. La famille Grassa rêvait de l'y implanter, ce qu'elle fit en 2010. L'alliance insolite du Riesling et de l'Ugni blanc, le cépage historique du Domaine Tariquet, donne un vin blanc sec, léger et harmonieux, aromatique et délicat, structuré et équilibré malgré son faible degré d'alcool. *Imprévu* enchante les consommateurs curieux de nouvelles expériences gustatives.

Le choix de ces cépages et des parcelles sur lesquelles ils sont plantés permet d'obtenir un vin blanc léger, au degré de 9,5% seulement, obtenu naturellement, sans désalcoolisation, tout en restant totalement sec.

Le cépage Riesling n'étant pas prévu dans le cahier des charges de l'IGP Côtes de Gascogne, ce vin blanc *Imprévu* est revendiqué en IGP Gers. Il est bien entendu produit exclusivement avec les raisins des vignes du Domaine Tariquet, comme tous les vins et Bas-Armagnacs du domaine.

- **Vin blanc sec**
- **Cépages : Riesling 70%, Ugni blanc 30%**
- **Gers IGP**
Sud-Ouest, France



Notes de dégustation

Un nez de bourgeon de cassis, de framboise et de fleur de sureau. En bouche, le Riesling apporte ses saveurs de pêche blanche et de litchi frais. L'Ugni blanc y associe sa finesse et sa fraîcheur. À quoi s'ajouteront des notes de bière blanche et celles, subtilement amères, du pamplemousse. Un vin blanc sec léger et parfaitement équilibré.

Accords mets-vin

Imprévu est à servir frais :

- à l'apéritif et en entrée : avec des huîtres, des palourdes, de la charcuterie, des œufs mimosa des pimientos de Padrón grillés au gros sel, des artichauts confits.
- avec des plats : un ceviche de lieu jaune, des sushis, un tartare de daurade à l'huile d'olive ou de bœuf aller-retour, un carpaccio de canard, des dim-sum, un écrasé de pommes de terre à la ciboulette, des légumes grillés, des fleurs de courgette poêlées.
- avec des fromages : un chèvre frais, du saint-nectaire.
- et avec des desserts : un crumble aux pommes, une salade de mangues fraîches.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT