

# DOMAINE TARIQUET

## Réserve



Réserve est la seconde cuvée historique du Domaine Tariquet après *Classic*, toutes deux créées dans les années 1980. Quatre cépages, élevés séparément pendant 4 à 6 mois en fûts de chêne, puis assemblés et conservés en cuve pendant près d'une année.

Un vin riche et complexe, d'une grande finesse, s'accordant parfaitement avec des plats en sauce, des viandes blanches et des champignons.

- **Vin blanc sec**
- **Cépages : Gros Manseng sec 40%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%, Sémillon 10%**
- **Côtes de Gascogne IGP  
Sud-Ouest, France**

### Notes de dégustation

Réserve présente une multitude de notes délicates où dominent des arômes de pêche jaune, de mangue avec une touche subtile de pain grillé, ouvrant sur une longue finale élégante.

### Accords mets-vin

Réserve peut être dégusté et apprécié tout au long du repas :

- **apéritif et entrées** : corail d'oursin, accras de morue, raviole de langoustines, foie gras mi-cuit, salade de pois chiche et haricots rouges.
- **plats** : turbot en croûte de sel, Saint-Jacques à la crème, risotto aux truffes, brochettes de poulet teriyaki, médaillon de veau fermier, magret de canard rôti, poêlée de cèpes, quinoa au tofu et aux légumes sautés.
- **fromages** : morbier, brie truffé, saint-nectaire crémeux.
- **desserts** : tarte Tatin, salade de fruits frais.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

*Famille Grasse*  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT