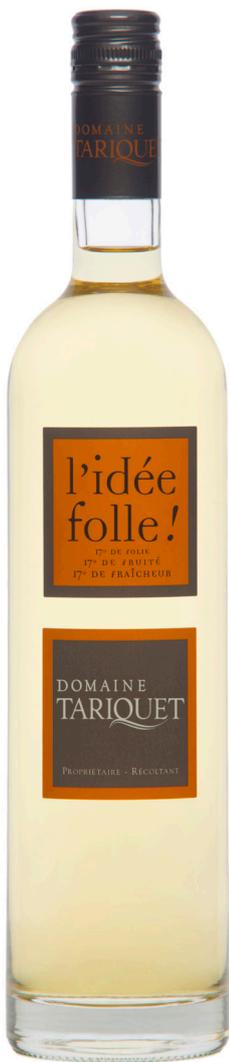


# DOMAINE TARIQUET



## l'idée folle !

Cette idée folle consiste à récolter les cépages Gros Manseng, Chardonnay et Sauvignon à maturité optimale pour mettre en valeur leur fruité et leur gourmandise. Les trois cépages sont ensuite partiellement fermentés.

L'ajout de Blanche Armagnac Pure Folle Blanche du domaine (le cépage Folle Blanche est réputé pour sa rareté et sa finesse) permet de stopper la fermentation et de conserver une partie du sucre naturel des raisins.

- **Vin blanc muté à la Blanche Armagnac**
- **Cépages : Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon et eau-de-vie de Folle Blanche**

### Notes de dégustation

Cette association donne naissance à une explosion de fraîcheur et de fruit, allant des notes de fruits exotiques aux fruits confits. La douceur est soutenue par une belle acidité qui persiste sur une longue finale soyeuse. Un vin de liqueur délicat et d'une très grande originalité.

### Accords mets-vin

Servi très frais, *L'idée folle!* accompagnera d'une touche de fantaisie l'apéritif, les desserts, les longues discussions de fin de repas, et égayera aussi de nombreux cocktails.

Un accord parfait avec un melon, une salade de fruits frais, un carré de chocolat noir et orange amère.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

*Famille Grassa*  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT