



DOMAINE TARIQUET

VSOP

Ce Bas-Armagnac VSOP est vieilli de 5 à 7 ans*. Il se caractérise par sa souplesse et sa fraîcheur et offre un bel équilibre entre la fringance de la jeunesse et la complexité apportée par l'élevage en barriques.

- **Vieillessement 5 à 7 ans*, 40° alc.**
- **Cépages : Ugni blanc 60%, Baco 40%**
- **Bas-Armagnac
Appellation d'Origine Contrôlée**

* La réglementation prévoit qu'un VSOP puisse être âgé de 4 ans seulement.

Notes de dégustation

Une robe ambrée. Un nez vif, à la fois mûr et floral, qui dégage une fraîcheur presque mentholée. L'attaque en bouche est ronde et son intensité se déploie sur des saveurs d'épices boisées avec des touches de menthe fraîche. La finale s'enrichit de nuances de réglisse et de fruits macérés.

Conseil de dégustation

À déguster à température ambiante ou « on the rocks », à l'apéritif ou après le repas, pur ou en cocktail. Il accompagne aussi fort bien les gastronomies slave, indienne ou asiatique.





VSOP est encore plus généreux en Magnum (1,5 litre) et Pot Gascon (2,5 litres), disponibles en coffret bois individuel.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT