

Ici, en Gascogne, au Domaine Tariquet, nous produisons du vin et du Bas-Armagnac en famille depuis 1912. C'est une aventure qui commence dans l'Ariège à la fin du XIX^{ème} siècle, fait escale à Londres avant de prendre le paquebot jusqu'aux États-Unis pour finalement revenir en Gascogne où naît une passion de vigneron.

classic



IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Ugni blanc 45%, Colombard 25%, Gros Manseng 20%, Sauvignon 10%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	11 % vol
Glucose/fructose	0,36 g/L
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	de 80 Hl/Ha à 60Hl/Ha selon les cépages



NOTES DE DÉGUSTATION



Robe claire et limpide aux reflets verts.



Nez fleuri et frais avec des notes de fruits à chair blanche et de poire.



Bouche fraîche tendue, saline et minérale avec de fins arômes de zeste d'agrumes.



UNIVERS GASTRONOMIQUE

De la fraîcheur et de l'iode. Apéro comptoir, fruits de mer, huîtres, ceviche, tartare de poissons.



SEC ET
FRUITÉ



TERROIR

Sols	Majoritairement boulbènes sablonneuses
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	15 ans
Mode de taille	Guyot simple



VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage. Macération pelliculaire thermorégulée, vinification du Colombard et de l'Ugni blanc à 17°C permettant de favoriser l'expression minérale de ces deux cépages. Conservation des vins à froid avant mise en bouteille permettant de garantir leur fraîcheur aromatique.
Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.



FORMATS

Bouchage	Bouchon ou vis
Formats	37,5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl, BIB 3 Litres



FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.