

DOMAINE TARIQUET



Chardonnay

Le cépage Chardonnay a été implanté dans la région par la famille Grassa dès les années 1980. Ce Chardonnay exprime le meilleur du fruit, souligné par un élevage délicat : seul un tiers de la cuvée passe en barriques et cela sur une durée courte de 2 à 3 mois.

- **Vin blanc sec**
- **Cépage : Chardonnay**
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

Notes de dégustation

Nez subtil aux parfums de fleurs avec des notes de beurre frais. En bouche, fraîcheur et puissance avec un boisé à peine perceptible, une finale de pêche jaune et de noisette fraîchement cueillie.

Accords mets-vin

Le Chardonnay accompagnera avec bonheur :

- l'apéritif et les entrées : des couteaux, une cassolette de chipirons, un foie gras au torchon, des cromesquis de pieds de porc, une salade de chèvre chaud.
- les plats : une sole meunière, un homard grillé, une souris d'agneau et son jus à l'ail, des œufs brouillés à la tomate et au comté, une poêlée de légumes croquants.
- les fromages : un camembert normand, un beaufort, un saint-félicien crémeux.
- les desserts : une tarte aux pommes et zestes de citron.



Chardonnay existe en bouteille 75 cl et en BIB 3 litres lui aussi millésimé.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT