

DOMAINE TARIQUET



Classic

Classic est le vin historique du Domaine Tariquet, produit la première fois lors du millésime 1982. Conçu au départ exclusivement avec de l'Ugni blanc, cépage cultivé alors sur le domaine pour ses Bas-Armagnacs, il a su se renouveler grâce à des assemblages avec d'autres cépages tout en restant fidèle à ses origines.

Dès son premier millésime, *Classic* remporte une médaille d'or avec félicitations du jury à Montpellier. Même récompense les deux années suivantes. En 1987, il est élu « Vin de l'année » à Londres.

Cette cuvée incarne l'esprit même du Domaine Tariquet qui recherche la fraîcheur, le croquant et le dynamisme de ses vins blancs pour faire de leur dégustation un pur moment de plaisir.

- **Vin blanc sec**
- **Cépages :**
Gros Manseng sec 32%, Ugni blanc 25%, Colombard 20%, Sauvignon 15%, Chardonnay 5%, Chenin 3%*
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

*Le cépage Chardonnay est peu planté en Gascogne et le cépage Chenin y est très rare, ce qui rend l'assemblage de *Classic* inédit.



Notes de dégustation

Depuis le millésime 2022 et son nouvel assemblage de 6 cépages, *Classic* gagne en complexité, en structure, en longueur en bouche, en puissance aromatique et en élégance, tout en conservant sa fraîcheur et sa légèreté. Les notes florales et d'agrumes se font plus intenses avec des nuances de fleurs exotiques.

Accords mets-vin

Classic accompagnera à merveille :

- l'apéritif et les entrées : des huîtres, des couteaux, une salade de pinces de crabe, un ceviche de daurade, un carpaccio de saumon ou de bœuf, des rillettes de canard, du jambon de Porc Noir Gascon, des poivrons marinés, un dahl de lentilles corail.
- les plats : des langoustines grillées, des sushis et des sashimis, des chipirons à la plancha, une sole meunière, un risotto de coquilles Saint-Jacques, un tartare de canard, des oeufs cocottes aux asperges, des pâtes fraîches, des salades de saison, un wok de légumes croquants.
- les fromages : un chèvre frais, un saint-marcellin, de l'appenzeller.
- les desserts : un sorbet citron, des canelés, un crumble pommes-poires.



Classic existe en demi-bouteille 37,5 cl, en bouteille 75 cl avec bouchon ou capsule à vis, en magnum 150 cl, en grands formats 3 litres et 6 litres, et en BIB 3 litres. Tous ces formats sont millésimés et contiennent la même qualité de vin.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT