

DOMAINE TARIQUET

Côté



Cette cuvée insolite doit son existence au hasard. En 1995, les cépages Chardonnay et Sauvignon, que rien ne prédisposait à être assemblés, l'ont été par accident pendant les vendanges. La cuve a alors été mise de « côté », d'où le nom de ce vin.

Contre toute attente, le mariage fut une réussite. Cet assemblage à parts égales de Chardonnay et de Sauvignon compose une alliance atypique et inattendue.

- **Vin blanc sec**
- **Cépages : Chardonnay 50%, Sauvignon 50%**
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

Notes de dégustation

Le caractère floral du Sauvignon et la rondeur du Chardonnay s'unissent pour offrir des saveurs multiples et étonnamment harmonieuses, des agrumes du Chardonnay à la minéralité du Sauvignon.

La finale très aromatique, évoquant à la fois la mangue et le pamplemousse rose, est généreuse, persistante, soutenue par une subtile vivacité. Un vin très original avec une forte personnalité.

Accords mets-vin

S'apprécie avant ou pendant les repas, se marie à loisir avec les mets asiatiques, la cuisine épicée ou exotique. Ce vin accompagnera avec bonheur :

- **apéritif et entrées** : une salade de langoustines à l'avocat et au pamplemousse, un tartare de thon, un foie gras mi-cuit, un carpaccio de veau au parmesan, un caviar d'aubergines aux épices.
- **plats** : un plateau de fruits de mer, des sushis, des gambas au lait de coco, une aile de raie au beurre blanc, des ris d'agneau au safran, un magret de canard laqué, des falafels, un curry de légumes.
- **fromages** : une tomme de vache, de l'Abondance, du parmesan, des fromages bleus.
- **desserts** : des chocolats à l'orange amère, une salade de fruits frais, un carpaccio de mangue.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT