

# DOMAINE TARIQUET



## PREMIÈRES GRIVES

À l'arrivée des grives, lors des premiers froids de la fin de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes de Gros Manseng à la maturité avancée encore gorgées de sucre, est issu ce vin blanc mi-sec, à la fois élégant et typé.

Cette cuvée a été créée par la famille Grassa au milieu des années 1990, contre toute attente, avant de rencontrer l'adhésion de nombreux consommateurs fidèles, à l'instar de la cuvée *Classic* une dizaine d'années plus tôt.

- **Vin blanc légèrement moelleux, typé demi-sec**
- **Cépage : Gros Manseng**
- **Côtes de Gascogne IGP  
Sud-Ouest, France**

### Notes de dégustation

Une robe d'un jaune aux nuances dorées. Au nez puis en bouche, se dévoilent tour à tour les agrumes, les fruits exotiques dont l'ananas et la mangue, les fruits confits, puis une saveur de raisins frais. C'est un vin très équilibré, gourmand, dont la douceur laisse place à une finale d'une grande fraîcheur.



## Accords mets-vin

On le savoure à l'apéritif puis avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, un poulet fermier à la broche ou à la crème, des crevettes au lait de coco, un curry légèrement relevé, un tajine de légumes aux épices, des fromages à pâte dure ou persillée. Et toute une gamme de desserts pour les plus gourmands : macaron fraise-chocolat, crème brûlée à la fève de tonka, mille-feuille à la vanille et salade de fruits frais.



*Premières Grives 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 Grassa*  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT