

# DOMAINE TARIQUET

## Rosé DE PRESSÉE

Un rosé de pressée où les baies de raisin rouge sont vinifiées comme celles du blanc, ce qui lui confère une belle fraîcheur.

- **Vin rosé sec**
- **Cépages : Syrah 45%, Malbec 25%, Cabernet Franc 15%, Merlot 15%**
- **Côtes de Gascogne IGP  
Sud-Ouest, France**

### Notes de dégustation

Une belle robe aux reflets lumineux, un nez à la fois intense et subtil. Une bouche croquante aux notes d'épices douces évoluant vers un duo gourmand de framboises sauvages et de pétales de rose. Une finale pleine de fraîcheur soutenue par de subtiles notes florales.



### Accords mets-vin

À consommer à l'apéritif ou tout au long du repas. Accompagne les tapas, la cuisine d'été, italienne, épicée, exotique :

- **l'apéritif & les entrées** : un gaspacho, des pimientos farcis à la morue, des makis crabe-avocat, des moules au paprika, une terrine de canard au poivre vert, un mille-feuille de tomate et mozzarella au basilic frais.
- **les plats** : un risotto noir aux seiches, un osso bucco à la milanaise, un poulet tikka masala, des côtelettes d'agneau grillées, des penne à la sauce arrabbiata, une pizza fraîche cuite au feu de bois, une piperade basquaise.
- **les fromages** : un brebis des Pyrénées, un gouda extra vieux.
- **les desserts** : un tiramisu, une forêt noire, un méli-mélo de fraises et framboises fraîches, un crumble mûres et myrtilles.





Rosé de Pressée s'apprécie en bouteille 75 cl, en magnum 150 cl et en BIB 3 litres lui aussi millésimé.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

*Famille Grana*  
 PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT