

DOMAINE TARIQUET

Sauvignon

Introduit dans la région par la famille Grassa dans les années 1980, ce cépage prend, sous la clémence du ciel gascon, de nouveaux parfums. Ce Sauvignon blanc apporte à l'amateur un plaisir et une gourmandise authentiques.

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

Notes de dégustation

Un nez caractéristique de notes florales intenses et fines. S'y ajoutent en bouche quelques nuances minérales et de thé vert qui s'ouvrent sur une sensation de grains mûrs et croquants enrobant le palais. Un vin gourmand plein de fraîcheur.



Accords mets-vin

On servira ce Sauvignon frais en début de repas et il accompagnera :

- **apéritif et entrées** : de petites crevettes grises, un tartare de thon jaune, des tempura, une salade de burrata et tomates bien mûres agrémentée de basilic.
- **plats** : des pâtes fraîches au saumon, des langoustines grillées, un dos de cabillaud sauce au beurre, un risotto aux pointes d'asperges.
- **fromages** : un crottin de Chavignol jeune, un gaperon, du parmesan.
- **dessert** : un sorbet framboise-cassis.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT