

DOMAINE TARIQUET

Le Légendaire

« Le sieur de Tariquet a fait bastir en cette année 1683 un chai dans le but de distiller son vin et d'obtenir la précieuse 'aygue ardente'. Il a balhé près le questeur de notre bon roi Louis le quatorzième monnaies d'or et d'argent, sonnantes et trébuchantes pour que l'impôt soit acquitté. »

Telle est la légende. «L'aygue ardente» est devenue eau-de-vie et c'est dans ce même chai qu'elle se bonifie lentement dans nos fûts de chêne français. Cette bouteille est un hommage à ce lointain créateur. Tout en fraîcheur et en finesse, Le Légendaire est un des fleurons des assemblages du Domaine Tariquet.

- **Vieillessement Hors d'Âge, 15 ans* en moyenne*, 42° alc.**
- **Cépages : Folle Blanche 40%, Ugni blanc 30%, Baco 30%**
- **Bas-Armagnac
Appellation d'Origine Contrôlée**

* La réglementation prévoit qu'un Hors d'Âge puisse être âgé de 10 ans a minima.



Notes de dégustation

Une robe d'or pâle. Un nez de tarte Tatin et de fleur d'oranger qui, quand on l'aère, prend des notes de toffee. L'attaque est fraîche, souple et nerveuse avec des saveurs de caramel blond et de réglisse. La bouche s'épanouit sur des nuances intenses et dynamiques de fruits rôtis, de zestes d'orange et d'épices fines (muscade, poivre gris, cannelle). Une finale tout en douceur.

Conseil de dégustation

Servi à température ambiante ou légèrement rafraîchi, il illumine desserts, fêtes et soirées.





Le Légendaire est encore plus généreux en Magnum (1,5 litre) et Pot Gascon (2,5 litres), disponibles en coffret bois individuel.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasse
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT