

DOMAINE TARIQUET



26⁵⁵\$



DOMAINE TARIQUET – Floc de Gascogne FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

966598

PAYS

France

FORMAT

750 ml

TYPE DE PRODUIT

Apéritif

CÉPAGE

Gros Manseng, Ugni blanc et Folle blanche.

ALCOOL

17%

DISTRIBUTION

Produits SAQ

APPELLATION

Floc de Gascogne A.O.C.

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Côtes de Gascogne, Sud-Ouest – Domaine familial

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire, boulbènes légères (terre siliceuse, sablo-argileuse) et sables fauves (terre sableuse de couleur ocre)

SUPERFICIE DU DOMAINE

1125 hectares de vignes

CARACTÉRISTIQUE

Climat océanique tempéré avec apport d'humidité.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges à pleine maturité pour certains cépages (Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon)

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Arrêt de fermentation par ajout d'eau-de-vie de Folle blanche

PARTICULARITÉS –

L'apparition du Floc de Gascogne remonte au XVI^{ème} siècle et sa recette est restée identique à l'origine, celle d'une ancienne tradition paysanne. Quant au mot "Floc de Gascogne", il signifie "bouquet de fleurs" en Occitan. Le Floc de Gascogne du Domaine du Tariquet est un mariage subtil entre le charme du jus de raisin frais et la finesse du cépage Folle Blanche de la Blanche Armagnac du domaine.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe de couleur or pâle, très brillante.

OLFACTIF

Premier nez intense de fruits à noyaux, de queues de cerises, évoluant vers des arômes plus nuancés de fleurs blanches.

GUSTATIF

Sensation très montante et pure de l'eau de vie de Folle Blanche. Bouche ample, éclatante, très gourmande, grand équilibre entre la fraîcheur et la sucrosité du raisin frais. Le milieu de bouche exhale à son tour des arômes de reine Claude dorée, de pulpe de raisins, et laisse place à une finale d'amande douce.

ACCOMPAGNEMENT

Complexité qu'il serait dommage de diluer par l'ajout de quelques glaçons. A déguster e apéritif ou en digestif avec fromages et desserts.

TEMPÉRATURE

A savourer très frais.

PRIX ET DISTINCTIONS

SÉLECTION MONDIALE DES VINS CANADA

Ar
2019

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

160 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À servir très frais.

GUIDE AUBRY 2013 – APÉRO

Top 10

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS