

Dom. Tariquet Classic Keykeg



Produsent
Domaine Tariquet

Om produsenten

Domaine Tariquet ble grunnlagt av Pierre og Helene Grassa i 1912 og drives i dag av femte generasjon ved brødrene Armin og Remy Grassa. Brødrene representerer en ung generasjon franske vinbønder som er opptatt av naturen, miljøet og bærekraftig drift. Målet er å lage viner som viser den rene, friske frukten regionen og dens druer er kjent for. Tariquet er først og fremst kjent for sine ferske, fruktige og friske hvitviner, men vingården bygget sitt gode navn og rykte gjennom produksjon av Armagnac av høy kvalitet. At Tariquet er et "domaine" betyr at all vin og brennevin er laget av druer de dyrker selv, og at produksjon, tapping og modning skjer på eiendommen. Det store engasjementet for miljø og sosiale forhold gjenspeiles i sertifiseringer som HVE (Haut Valeur Environnementale = høy miljøverdi), CSR /RSE (samfunnsansvars) og OCACIA /ISO sertifisering (landbrukssektor).

autentico

Område

Domaine Tariquet holder til i den sørvestlige delen av Frankrike ved byen Eauze i regionen Cotes de Gascogne, som ligger mellom Bordeaux og grensen til Spania. Druene som hovedsaklig dyrkes inkluderer lokale varianter som Colombard, Ugni Blanc og Gros Manseng, samt internasjonale varianter som Sauvignon Blanc og Chardonnay.

Jordsmonn

I hovedsak kalkholdig leire med grus. Vinmarkene dyrkes bærekraftig og etter strenge miljømessige krav. Gress og dekkvekster mellom vinrankene bidrar til et godt mikroklima samtidig som det biologiske mangfoldet ivaretas. Her brukes kun egenprodusert økologisk kompost.

Druetype

Gros Manseng 32%, Ugni Blanc 25%, Colombard 20%, Sauvignon Blanc 15%, Chardonnay 5%, Chenin Blanc 3%

Produksjonsmetode

Druene høstes med avanserte og skånsomme maskiner og blir umiddelbart nedkjølt for å hindre oksidasjon. Druene avstilkkes og presses forsiktig i en pneumatisk temperatur-regulerte presse. Pied de Cuve (en liten spontangjæring av samme druemateriale) tilsettes tankene for å starte gjæringen. Vinen får et opphold på det fine bunnfallet ved veldig lav temperatur for å beholde friskheten, uten behov for tilsetninger. Dette bidrar til en flott karakter og dybde i vinen uten at det går utover den nære drue-opplevelsen. Slik kvalitet er sjelden i denne prisklassen!

Karakteristikk

Lys briljant strågul i fargen. Forfriskende og fruktig med tydelige aromaer av gule og grønne epler, sitrusfrukter, hvit aprikos og ferske urter. Med ny blend har vinen fått større fylde og munnfølelse med mer komplekse smaker og struktur. Forfriskende som aperitiff, til skaldyr og lettere fiskeretter med grillete grønnsaker eller salater. Passer også til lyst kjøtt som kylling eller kalv. Drikkes ung og fersk.

VOLUM	2000 cl	ALKOHOL	11%
SKANLOGNR	9083719	VINMONOPOL	-
EPDNR	6240428	TYPE	Hvitvin
ÅRGANG	-		
IMPORTØR	Autentico		