

Chateau du Tariquet VS Classique
Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарикé Ви Эс Классик

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: Бако22А – 40%, Уни Блан – 60%

Выдержка: минимальный возраст спиртов в купаже 3 года

Цвет: светло-янтарный

Аромат: теплый и интенсивный, с нотами свежеспечённого хлеба, ириски, полевых цветов и карамели

Вкус: округлый, гармоничный, с оттенками ванили, карамели, свежескошенной травы, жёлтых фруктов и специй в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в составе премиальных коктейлей, в сопровождении икры, свежих фруктов



Chateau du Tariquet VSOP
Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарикé Ви Эс Оу Пи

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: Бако22А – 40%, Уни Блан – 60%

Выдержка: минимальный возраст спиртов в купаже 7 лет

Цвет: янтарный

Аромат: яркий, с оттенками чернослива, свежеспечённого хлеба, имбирного пряника и засахаренных фруктов

Вкус: полнотелый, насыщенный, с нотами ванили и корицы, фруктовых цукатов и белого изюма, а также оттенками каленого миндаля и цветочного мёда в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в составе премиальных коктейлей, в сопровождении фруктов и сухофруктов, яблочного пирога, темного шоколада



Chateau du Tariquet XO
Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарикé Икс О

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: Бако22А – 40%, Уни Блан – 60%

Выдержка: минимальный возраст спиртов в купаже 15 лет

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: яркий, насыщенный, с нотами поджаренных тостов, каленого фундука, цветов-медоносов, влажной древесины и спелых жёлтых фруктов

Вкус: полнотелый, богатый, с нотами подвяленных фруктов, ванили, какао-бобов, кедровых орехов и табачного листа в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с горьким шоколадом, орехами, а также в сопровождении сигары



Chateau du Tariquet Folle Blanche **Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарикé Фоль Бланш**

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: Фоль Бланш – 100%

Выдержка: минимальный возраст спиртов в купаже 3 года

Цвет: светло-янтарный

Аромат: деликатный, свежий, с нотами цветущих фруктовых деревьев, ванили, сливочной карамели, жёлтой груши и зелёного яблока

Вкус: насыщенный, яркий, с оттенками белого изюма, ванили, желтых фруктов, пряностей и лёгкими нотами свежескошенной травы в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в составе премиальных коктейлей, в сопровождении морепродуктов, свежих фруктов и ягод



Chateau du Tariquet Hors d'Age **Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарикé Оп Даж**

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: Бако22А – 40%, Уни Блан – 60%

Выдержка: минимальный возраст спиртов в купаже 15 лет

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: интенсивный, с нотами засахаренных фруктов, какао, корицы, ванили, сладкой выпечки, апельсинового джема и пряностей

Вкус: округлый, гармоничный, с нотами поджаренных тостов, свежего инжира, какао-бобов и сухофруктов, табачного листа, калёного фундука, цветочного мёда и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сочетании с сухофруктами в шоколаде и в сопровождении сигары



Chateau du Tariquet Blanche **Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарикé Бланш**

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 40% об.

Сорта винограда: Фоль Бланш – 100%

Выдержка: 1-3 месяца в чане из нержавеющей стали

Цвет: прозрачный

Аромат: интенсивный, яркий, с нотами зеленой сливы, айвы, миндаля, спелого персика и жёлтой груши

Вкус: деликатный, не спиртуозный, с оттенками спелых садовых фруктов, ванили и цветочного мёда в послевкусии

Температура подачи: -10 °C

Рекомендации по употреблению: аперитив, при смене блюд, в составе коктейлей, в сочетании с лимонным сорбетом, лимонным пирогом, икрой и слабосоленой семгой



Chateau du Tariquet 1993

Арманьяк Шато́ (Домэ́н) дю Тарике́ Миллезим 1993 года (выводимый)

Страна: Франция

Регион: Арманьяк

Субзона: Баз-Арманьяк

Производитель: Domaine du Tariquet

Крепость: 45,2% об.

Сорта винограда: Бако22А – 40%, Уни Блан – 60%

Выдержка: минимальный возраст спиртов в купаже 10 лет

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: насыщенный, с оттенками коричневого сахара, пряностей, нотами подлеска, сухофруктов и какао-бобов

Вкус: богатый, обволакивающий, с нотами ванили и мускатного ореха, калёного миндаля и горького шоколада, сладкой выпечки и специй, а также кедровой древесины и табачного листа в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, в сопровождении с сигарой



DOMAINE
TARIQUET

В 1912 году Шато приобрел Жан-Пьер Арто (предприниматель из США, родом из Франции), влюбившись раз и навсегда в землю Тарике, его не остановил даже тот факт, что большая часть виноградника была уничтожена филлоксерой. В 1914 году в ходе первой мировой войны Жан-Пьер был контужен и потерял память. Только лишь в 1922 году

он возвращается в Нью-Йорк к своей жене Паулине и дочери Элене. Однако шумный и современный Нью-Йорк не пошел на пользу пошатнувшемуся здоровью Жана-Пьера, и он принял решение вернуться вместе с семьей во Францию, к своей земле!

Во Франции, Элен, дочь Жана-Пьера вышла замуж за Пьера Грасса, героя Французского Сопротивления во Второй Мировой войны и они, вместе стали возрождать поместье Тарике. В 1972 году их четыре сына основали первую компанию и просто взорвали рынок своим арманьяком «Шато дю Тарике». В 1982 году — начали производить качественные белые вина; они стали первопроходцами в производстве белых вин из региона Арманьяк. Вообще вина и арманьяк Тарике считаются лучшими в своем классе благодаря смелости и дерзости Ива Грасса (сын Элен и Пьера). Ив Грасс на сегодняшний день международно-известный винодел, признанный винный эксперт не побоялся нарушить правила и традиции виноделия. Он первым в Гаскони развел совсем не популярные там сорта винограда такие как Шардоне, Совиньон и Шенен и даже посмел их соединять при производстве вина: шардоне и совиньон, шардоне и шенен, неслыханная комбинация в то время. Бренд «Тарике», по словам Ива Грасса — «это созерцание, сопротивление и благоразумие!».