



TARANI

LA LEGENDE



Tarani Blanc IGP Comté Tolosan

IGP Comté Tolosan, France

Avec des arômes intenses, Tarani se révèle être une expérience inoubliable.

PRÉSENTATION

Tarani est le trait d'union entre la légitimité ancestrale et la modernité du goût.

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et colluvions.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation à 16-18°C.

SERVICE

Servir à 8-10°C.
A boire dès maintenant.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle aux légers reflets verts. Se libère un nez franc et fruité, avec des arômes principalement d'agrumes et de fruits exotique. La bouche est équilibrée, la finale est fraîche et vive.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal en apéritif ou sur des fruits de mer et poissons blancs, grillés ou à la plancha.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Poissons

