IROULÉGUY
Arretxea

# TARIFS 2022 - DEPART T.T.C.
# PARTICULIERS

**S.A.S ARRETXEA**
Famille RIOUSPEYROUS
Maison Arretxea - 64220 IROULEGUY

Tél : 05 59 37 33 67 - E-mail : arretxea@free.fr
Site Internet : www.domaine-arretxea.com

## ROSÉ 2021 — *Tannat 70 % - cabernet Franc 15 % - Cabernet sauvignon 15 %*

**Disponible fin mai 2022**

- Nez : subtil, citron frais, rhubarbe, fraise.
- Bouche : enrobée, longue et persistante.
- Accompagnement : rosé de gastronomie, poissons fumés, truite de Banca, saumon,
- Pressurage direct ainsi qu'un peu de saignée, sur un élevage en cuve pendant 6 mois.
- Servir à 10/12°C, aptitude à vieillir quelques années.

| | |
|---|---|
| 75CL | **12.00 €** |

## BLANC HEGOXURI 2020 — *Gros Manseng 55 % - Petit Manseng 25 %- Petit courbu 20 %*

**Quantité limitée**

- Assemblage de deux Terroirs, Schistes et Grès.
- Fermentation et élevage en barrique de 600 l et foudre de 1200 l pendant 10 mois.
- Nez : agrumes, fleurs blanches.
- Bouche : fraîche, minérale, acidulée, avec une tension persistante.
- Accompagnement : poissons grillés, crus, viandes blanches, truite fumée "Banka"
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 5 à 7 ans.
- Servir à 10/12°C, carafage conseillé.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **22.50 €** |
| Magnum 1,5 l | **47.00 €** |

## GRES 2020 — *Petit Manseng 70 % - Gros manseng 30 %*

**Disponible fin mai 2022 / Quantité limitée**

- Sélection parcellaire et massale à partir d'études terroirs sur Grès Rouge.
- Fermentation et élevage en foudre de 1200 l pendant 10 mois et 1 an en bouteille.
- Nez : agrume, pêche, fleur blanche, acidulé.
- Bouche : équilibrée, grasse, crayeuse, tonique et salivante.
- Accompagnement : poissons et viandes blanches en sauce, fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 5 à 7 ans.
- Servir à 10/12°C , après carafage.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **30.00 €** |
| Magnum 1,5 l | **62.00 €** |

## SCHISTE 2020 — *Petit Manseng 80 % - Gros manseng 20 %*

**Disponible fin mai 2022 / Quantité limitée**

- Sélection parcellaire à partir d'étude terroirs sur Schistes planté en 1994.
- Fermentation et élevage en foudre de 1200 l pendant 10 mois et 1 an en bouteille.
- Nez : exotique, dense et complexe.
- Bouche : puissante, ample, harmonieuse et longue, avec une finale saline.
- Accompagnement : ris de veau à la crème, poissons et viandes blanches, fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 5 à 7 ans.
- Servir à 10/12°C après carafage.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **30.00 €** |
| Magnum 1,5 l | **62.00 €** |

Conditions de vente : Les ventes sont honorées dans la limite des stocks disponibles.
Enlèvement à la propriété ou livraison.
Les frais de transport sont facturés en fonction de la quantité et du lieu de destination. Bien vouloir nous consulter.

IROULÉGUY
Arretxea

**S.A.S ARRETXEA**
Famille RIOUSPEYROUS
Maison Arretxea - 64220 IROULEGUY

Tél : 05 59 37 33 67 - E-mail : arretxea@free.fr
Site Internet : www.domaine-arretxea.com

# TARIFS 2022 - DEPART T.T.C.
# PARTICULIERS

## ROUGE ARRETXEA 2020

***Tannat 70 % - cabernet Franc 20 % - Cabernet sauvignon 10 %***

- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération 2 à 3 semaines.
- Macération, fermentation et élevage en cuve béton 12 mois.
- Nez : rond, fruit rouge, épicé.
- Bouche : fruitée, gourmande, équilibrée, harmonieuse.
- Accompagnement : viandes blanches et rouges, canard, agneau.
- Potentiel de garde 3 à 7 ans.
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **14.50 €** |
| Magnum 1,5 l | **31.00 €** |

## CUVEE HAITZA 2019

***Tannat 85 % - Cabernet Franc 15 %***

- Terroir de Grès rouges, issu des vignes les plus anciennes.
- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 3 semaines.
- Elevage en barrique de 225, 400 et 600 litres pendant 18 mois.
- Nez : Griottes, fumé, fruits frais
- Bouche : Fruitée - Tannins fondus - fraîcheur
- Accompagnement : viandes grasses, gibier, côtelette à la plancha, porc grillé, agneau.
- Potentiel de garde 5 à 10 ans.
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **22.00 €** |
| Magnum 1,5 l | **46.00 €** |

## BURDIN HARRIA 2019

***Tannat 60 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 20 %***

**Quantité limitée**

- Terroir Volcanique = l'OPHITE (Burdin Harria : "la pierre de fer")
- Vieilles vignes de plus de 40 ans, sur les premières terrasses de l'appellation
- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 4 semaines
- Elevage en barrique de 225, 400 et 600 litres pendant 18 mois.
- Nez : Mûre, cerise noire, expressif
- Bouche : vin dense, belle maturité, structure et fraîcheur persistante
- Accompagnement : Viandes grasses, gibiers, porc Kintoa, agneau fermier
- Potentiel de garde : 10 à 15 ans
- Servir à 16/17°C - A déboucher quelques heures avant et carafer.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **24.00 €** |
| Magnum 1,5 l | **50.00 €** |

## DOLIA ROUGE 2021

***Tannat 70 % - Cabernet Franc 20 %- Cabernet Sauvignon 10 %***

**Quantité limitée**

- Macération, fermentation et élevage de 6 à 8 mois en Dolia de 400 litres.
- Nez : paprika, épicé, piments doux, frais.
- Bouche : fruitée, fraîcheur aromatique, rondeur et gourmandise.
- Accompagnement : charcuterie, viandes blanches et rouges, fromages.

La « Dolia » est une jarre en terre cuite créée et fabriquée avec la poterie Goicoechea à Osses, Ces expériences de vinification et élevage permettent la rencontre de deux passions autour de la terre, au service du vin.

| | |
|---|---|
| 75 CL | **20.50 €** |
| Magnum 1,5 l | **43.00 €** |

Conditions de vente : Les ventes sont honorées dans la limite des stocks disponibles.
Enlèvement à la propriété ou livraison.
Les frais de transport sont facturés en fonction de la quantité et du lieu de destination. Bien vouloir nous consulter.

# frais de transport

| Départements | Zonage | Forfait | Forfait | Forfait | Forfait | Forfait | Forfait | Prx/Unit |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nbr bouteilles de | | 1 | 13 | 25 | 37 | 49 | 61 | 73 |
| à | | 12 | 24 | 36 | 48 | 60 | 72 | 300 |
| | | | | | | | | |
| 31-32-33-40-47-64-65 | zone 1 | 26.00 | 28.00 | 31.00 | 36.00 | 38.00 | 39.00 | |
| | | | | | | | | |
| 09-11-12-15-16-17-19-24-34-46-66-79-81-82-85-86-87 | zone 2 | 31.00 | 34.00 | 38.00 | 44.00 | 47.00 | 49.00 | |
| | | | | | | | | |
| 01-03-07-10-13-18-21-22-23-26-28-29-30-35-36-37-38-39-41-42-43-44-45-48-49-52-53-56-58-61-63-69-71-72-84-89 | zone 3 | 37.00 | 41.00 | 47.00 | 54.00 | 59.00 | 61.00 | |
| | | | | | | | | |
| 02-04-05-06-08-14-25-27-50-51-54-55-57-59-60-62-67-68-70-73-74-76-80-83-88-90 | zone 4 | 41.00 | 46.00 | 54.00 | 63.00 | 69.00 | 71.00 | |
| | | | | | | | | |
| 75-77-78-91-92-93-94-95 | zone 5 | 43.00 | 48.00 | 54.00 | 64.00 | 70.00 | 73.00 | |