



IROULÉGUY
Arretxea

TARIFS 2022 DEPART T.T.C.

S.A.S ARRETXEIA
Famille RIOUSPEYROUS
Maison Arretxea - 64220 IROULEGUY

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

P1

ROSÉ 2021

Tannat 70 % - cabernet Franc 15 % - Cabernet sauvignon 15 %

- Nez : citron frais, rhubarbe, fraise.
- Bouche : ronde, charnue, fraîcheur relevant la finale de bouche. Rosé de gastronomie
- Accompagnement : poissons fumés, truite, saumon, charcuterie, boudin piperade.
- Pressurage direct ainsi qu'un peu de saignée, sur un élevage en cuve pendant 8 mois.
- Servir à 10/12°C, aptitude à vieillir quelques années.

75CL 12.50 €

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 1,5l 47.00 €

GRES 2020

Petit Manseng 70 % - Gros manseng 30 %

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, 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 1,5l 62.00 €

SCHISTE 2020

Petit Manseng 80 % - Gros manseng 20 %

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 1,5l 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

TARIFS 2022

DEPART T.T.C.

S.A.S ARRETXEIA
Famille RIOUSPEYROUS
Maison Arretxea - 64220 IROULEGUY

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

P1

ROUGE ARRETXEIA 2020	Tannat 70 % - cabernet Franc 20 % - Cabernet sauvignon 10 %		
<ul style="list-style-type: none">• 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, ronde, 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 1,5l	31.00 €	

CUVEE HAITZA 2018	Tannat 85 % - Cabernet Franc 15 %		
<ul style="list-style-type: none">• 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 : Cassis, mûre, fumé, fruits frais, épices, poivre• Bouche : Concentrée avec notes de réglisse - Tannins sur de la fraîcheur persistante• Accompagnement : viandes grasses, gibier, porc grillé, agneau, aubergines• Potentiel de garde 10 à 15 ans. A garder en cave• Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.	75 CL	23.00 €	
	Magnum 1,5l	48.00 €	

BURDIN HARRIA 2020	Tannat 60 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 20 %		
<p>Quantité limitée</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 1,5l	50.00 €	

DOLIA ROUGE 2021	Tannat 70 % - Cabernet Franc 20 %- Cabernet Sauvignon 10 %		
<p>Quantité limitée</p> <ul style="list-style-type: none">• Macération, fermentation et élevage de 6 à 8 mois en Dolia de 400 litres.• Nez : Fruits rouges mûrs, réglisse• Bouche : Grasse, fruitée, finale salivante, tannins fondus.• Accompagnement : charcuterie, viandes blanches et rouges, fromages.	75 CL	20.50 €	
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.	Magnum 1,5l	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.