



IROULÉGUAY  
Arretxea

## TARIFS 2024 DEPART T.T.C.

S.A.S ARRETXEIA  
Famille RIOUSPEYROUS  
Maison Arretxea - 64220 IROULEGUY  
Tél : 05 59 37 33 67  
Email : domaine.arretxea@outlook.com  
Site Internet : www.domaine-arretxea.com

P1

### ROSÉ 2022

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

**Quantité limitée - Rosé 2023 disponible au Printemps 2024**

- Nez : fraise, bonbon anglais
- 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 **14.00 €**

### BLANC HEGOXURI 2021

*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 7 à 10 ans.
- Servir à 10/12°C, carafage conseillé.

75 CL **25.00 €**

Magnum 1,5l **52.00 €**

### GRES 2021

*Petit Manseng 50 % - Gros manseng 50 %*

**Quantité très 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, fleur blanche, acidulé.
- Bouche : tonique, fraîche et salivante.
- Accompagnement : poissons et viandes blanches en sauce, fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 7 à 10 ans.
- Servir à 10/12°C , après carafage.

75 CL **33.00 €**

Magnum 1,5l **68.00 €**

### SCHISTE 2021

*Petit Manseng 80 % - Gros manseng 20 %*

**Quantité très 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, complexe.
- Bouche : ample et harmonieuse , avec une finale saline.
- Accompagnement : ris de veau à la crème, poissons et viandes blanches, fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 7 à 10 ans.
- Servir à 10/12°C après carafage.

75 CL **33.00 €**

Magnum 1,5l **68.00 €**

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 2024 DEPART T.T.C.

S.A.S ARRETXEIA  
Famille RIOUSPEYROUS  
Maison Arretxea - 64220 IROULEGUY  
Tél : 05 59 37 33 67  
Email : domaine.arretxea@outlook.com  
Site Internet : www.domaine-arretxea.com

P1

ROUGE ARRETXEIA 2021	<i>Tannat 70 % - cabernet Franc 20 % - Cabernet sauvignon 10 %</i>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération 2 à 3 semaines.</li><li>Macération, fermentation et élevage en cuve béton 12 mois.</li><li>Nez : fruit rouge, épicé, floral</li><li>Bouche : fruitée, gourmande, équilibrée, finale fraîche, saline</li><li>Accompagnement : viandes blanches et rouges, canard, agneau.</li><li>Potentiel de garde 3 à 7 ans.</li><li>Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.</li></ul>	75 CL	16.00 €	
	Magnum 1,5l	34.00 €	

CUVEE HAITZA 2021	<i>Tannat 90 % - Cabernet Franc 10 %</i>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Terroir de Grès rouges, issu des vignes les plus anciennes.</li><li>Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 3 semaines.</li><li>Elevage en barrique de 225, 400 et 600 litres pendant 18 mois.</li><li>Nez : Fruits noirs à noyau</li><li>Bouche : Concentrée, veloutée - Cerise, pruneau - Tannins fondus - Persistance fraîche</li><li>Accompagnement : viandes grasses, gibier, porc grillé, agneau, aubergines</li><li>Potentiel de garde 10 à 15 ans. A garder en cave</li><li>Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.</li></ul>	75 CL	25.00 €	
	Magnum 1,5l	52.00 €	

BURDIN HARRIA 2021	<i>Tannat 60 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 20 %</i>		
<b>Quantité limitée</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Terroir Volcanique = l'OPHITE (Burdin Harria : "la pierre de fer")</li><li>Vieilles vignes de plus de 40 ans, sur les premières terrasses de l'appellation</li><li>Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 4 semaines</li><li>Elevage en barrique de 225, 400 et 600 litres pendant 18 mois.</li><li>Nez : Mûre, cerise noire, expressif</li><li>Bouche : vin dense, belle maturité, structure et fraîcheur persistante</li><li>Accompagnement : Viandes grasses, gibiers, porc Kintoa, agneau fermier</li><li>Potentiel de garde : 10 à 15 ans</li><li>Servir à 16/17°C - A déboucher quelques heures avant et carafer.</li></ul>	75 CL	28.00 €	
	Magnum 1,5l	58.00 €	

DOLIA ROUGE 2022	<i>Tannat 70 % - Cabernet Franc 20 %- Cabernet Sauvignon 10 %</i>		
<b>Quantité limitée</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Macération, fermentation et élevage de 6 à 8 mois en Dolia de 400 litres.</li><li>Nez : Fruits rouges mûrs, réglisse</li><li>Bouche : Grasse, fruitée, finale salivante, tannins fondus.</li><li>Accompagnement : charcuterie, viandes blanches et rouges, fromages.</li></ul>	75 CL	22.00 €	
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	46.00 €	

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.