



IROULÉGUY  
Arretxea

## TARIFS 2025 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 2024

*Tannat 80 % - Cabernet Franc 20 %*

- Robe : clairet soutenue
- Nez : arômes d'agrumes, rhubarbe
- Bouche : charnu, vineux, coulis de fraise, relevé par une belle acidité
- Accompagnement : truite de banca, boudin piperade, tomate farcie aux rillettes de thon
- Servir à 10/12°C, aptitude à vieillir quelques années.

75CL 14.00 €

### BLANC HEGOXURI 2022

*Gros Manseng 60 % - Petit Manseng 20 %- Petit courbu 20 %*

- Assemblage de deux Terroirs, Schistes et Grès.
- Fermentation et élevage en barrique de 600 l et foudre de 1200 l pendant 10 mois.
- Nez : miellé
- Bouche : Tendre, riche. Fruits mûrs, noyaux. Finale salivante
- Accompagnement : poissons grillés, crus, truite fumée. Viandes blanches en sauce.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 7 à 10 ans.
- Servir à 10/12°C, carafage conseillé.

75 CL 27.00 €

Magnum 1,5 l 57.00 €

### GRES 2023

*Petit Manseng 50 % - Gros manseng 50 %*

**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, 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 35.00 €

Magnum 1,5 l 73.00 €

### SCHISTE 2023

*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, 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 35.00 €

Magnum 1,5 l 73.00 €

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 2025 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 2023

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

- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 3 semaines. 75 CL **17.00 €**
- Macération, fermentation et élevage en cuve béton 12 mois.
- Nez : fruits rouges, pruneaux
- Bouche : Attaque ronde, bouche onctueuse, longueur persistante et salivante
- Accompagnement : viandes blanches et rouges, canard, souris d'agneau Magnum 1,5 l **37.00 €**
- Potentiel de garde 5 à 10 ans
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.

### CUVEE HAITZA 2022

*Tannat 90 % - Cabernet Franc 10 %*

- Terroir de Grès rouges, issu des vignes les plus anciennes. 75 CL **27.00 €**
- Vendanges manuelles, triées, non foulées, macération de 3 semaines.
- Elevage en barrique de 225, 400 et 600 litres pendant 18 mois.
- Nez : Fruits noirs, mûre
- Bouche : Concentrée, veloutée - Tannins fondus - Mentholé
- Accompagnement : viandes grasses, gibier, porc grillé, agneau, aubergines Magnum 1,5 l **57.00 €**
- Potentiel de garde 10 à 15 ans. A garder en cave
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.

### BURDIN HARRIA 2021

*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 75 CL **30.00 €**
- 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 Magnum 1,5 l **63.00 €**
- Servir à 16/17°C - A déboucher quelques heures avant et carafer.

### DOLIA ROUGE 2022

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

#### Epuisé

- Macération, fermentation et élevage de 6 à 8 mois en Dolia de 400 litres. 75 CL **22.00 €**
- Nez : Fruits rouges mûrs, réglisse
- Bouche : Grasse, fruitée, finale salivante, tannins fondus.
- Accompagnement : charcuterie, viandes blanches et rouges, fromages.

La « Dolia » est une jarre en terre cuite créée et fabriquée avec la poterie Goicoechea à Osses, Magnum 1,5 l **46.00 €**  
Ces expériences de vinification et élevage permettent la rencontre de deux passions autour de la terre, au service du vin.

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.