



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.