

**ROSÉ 2025***Tannat 95 % - cabernet Franc 5 %*

- 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 **75CL** **14,00 €**
- Servir à 10/12°C, aptitude à vieillir quelques années.
- La présence de dépôt tartrique est normale et naturelle.

**BLANC HEGOXURI 2024***Gros Manseng 60 % - Petit Manseng 20 % - Petit courbu 20 %***Disponible été 2026**

- Assemblage de deux Terroirs, Schistes et Grès.
- Fermentation et élevage en barrique de 600l et foudre de 1200l pendant 10 mois
- Nez : miellé **75 CL** **27,00 €**
- Bouche : Tendre, fruitée, enveloppée, mangue et fruits exotiques, finale portée par la fraîcheur et la persistance aromatique
- Accompagnement : poissons grillés, crus, truite fumée. Viandes blanches en sauce. Fromages.
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 7 à 10 ans. **Magnum 1,5 l** **57,00 €**
- Servir à 10/12°C, carafage conseillé.

**GRES 2024***Petit Manseng 50 % - Gros manseng 50 %***Disponible été 2026**

- Sélection parcelle et massale à partir d'études terroirs sur Grès Rouge. **75 CL** **35,00 €**
- 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. **Magnum 1,5 l** **73,00 €**
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 7 à 10 ans.
- Servir à 10/12°C, après carafage.

**SCHISTE 2024***Petit Manseng 80 % - Gros manseng 20 %***Disponible été 2026**

- Sélection parcelle à partir d'étude terroirs sur Schistes planté en 1994. **75 CL** **35,00 €**
- Fermentation et élevage en foudre de 1200 l pendant 10 mois et 1 an en bouteille.
- Nez : exotique, complexe.
- Bouche : ample et harmonieuse, complexité aromatique, avec une finale saline.
- Accompagnement : ris de veau à la crème, poissons et viandes blanches, fromages. **Magnum 1,5 l** **73,00 €**
- Vin de gastronomie, potentiel de garde 7 à 10 ans.
- Servir à 10/12°C après carafage.

**ROUGE ARRETXEA 2024***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 2024***Tannat 90 % - Cabernet Franc 10 %***Disponible été 2026**

- 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, épicé, poivré
- Bouche : attaque souple avec beaucoup de fruits, de chair et de la fraîcheur. Tannins
- Accompagnement : viandes grasses, gibier, porc grillé, agneau, aubergines
- Potentiel de garde: peut être bu sur la jeunesse mais a aussi un potentiel de garde de **Magnum 1,5 l** **57,00 €**  
10 à 15 ans. A garder en cave
- Servir à 16/17°C, à déboucher quelques heures avant et carafer.

**BURDIN HARRIA 2022***Tannat 60 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 20 %*

- 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 : concentré, cerise, amandes
- Bouche : attaque souple puis la densité s'affirme laissant place à quelques tannins qui s'estomperont avec le temps
- Accompagnement : Viandes grasses, gibiers, porc Kintoa, agneau fermier **Magnum 1,5 l** **63,00 €**
- Potentiel de garde : 10 à 15 ans, à garder en cave
- Servir à 16/17°C - A déboucher quelques heures avant et carafer.

**DOLIA ROUGE 2024***Tannat 70 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 10 %***Quantité limitée**

- 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, en collaboration avec Luc de Conti, du Château Tour des Gendres à Bergerac.

**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.