



IROULÉGUAY  
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 %*

#### épuisé

- 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 1,5 l 47.00 €

### GRES 2020

*Petit Manseng 70 % - Gros manseng 30 %*

#### épuisé

- 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 1,5 l 62.00 €

### SCHISTE 2020

*Petit Manseng 80 % - Gros manseng 20 %*

#### épuisé

- 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 1,5 l 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.



**IROULÉGUAY**  
**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

<b>ROUGE ARRETXEIA 2020</b>	<b>Tannat 70 % - cabernet Franc 20 % - Cabernet sauvignon 10 %</b>		
<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 : rond, fruit rouge, épicé.</li><li>• Bouche : fruitée, ronde, gourmande, équilibrée, harmonieuse.</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	<b>14.50 €</b>	
	Magnum 1,5l	<b>31.00 €</b>	

<b>CUVEE HAITZA 2018</b>	<b>Tannat 85 % - Cabernet Franc 15 %</b>		
<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 : Cassis, mûre, fumé, fruits frais, épices, poivre</li><li>• Bouche : Concentrée avec notes de réglisse - Tannins sur de la fraîcheur persistante</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	<b>23.00 €</b>	
	Magnum 1,5l	<b>48.00 €</b>	

<b>BURDIN HARRIA 2020</b>	<b>Tannat 60 % - Cabernet Franc 20 % - Cabernet Sauvignon 20 %</b>		
<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	<b>24.50 €</b>	
	Magnum 1,5l	<b>51.00 €</b>	

<b>DOLIA ROUGE 2021</b>	<b>Tannat 70 % - Cabernet Franc 20 %- Cabernet Sauvignon 10 %</b>		
<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	<b>20.50 €</b>	
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	<b>43.00 €</b>	

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.