

IROULEGUY ROUGE BORDAXURIA Rge 2016

Sa robe a la couleur de la peau d'une cerise noire. Le nez es délicat(crème de myrtille,la mûre, la cerise) et profonde avec une évocation de quelque



Référence :480122

Prix :21.05 €

Descriptif :

IROULEGUY ROUGE BORDAXURIA Rge 2016

La famille RECA est depuis 2 générations, propriétaire de deux fermes en plein cœur des montagnes du Pays Basque car travaille en poli culture, avec la ferme LARRALDEA sur Saint Just Ibarre pour l'élevage de brebis laitières pour la production de fromages Ossau Iraty et Idoki et la ferme BORDAXURIA sur la commune d'Ispoure pour l'AOC IROULEGUY sur 8 hectares face à Saint Jean Pied de Port, sur les pentes escarpées de l'ARRADOY.

notes de dégustation

Sa robe a la couleur de la peau d'une cerise noire. Le nez es délicat(crème de myrtille,la mûre, la cerise) et profonde avec une évocation de quelques épices douces. La bouche est précise, ample sans excès,développant un palais sur de la matière mûre et dense, d'un velours profond, avec une sensation de fraîcheur, et avec une grande longueur comme un chemin .qui ne cesse d'apporter du plaisir

cépages : tannat et cabernet franc,la vendange est mise en cuves éraflées et foulées. La cuvaison à une durée de 16 jours avec des pigeages et des remontages légers. L'élevage est réalisé en cuve inox durant 11 mois.

accords: casoulet Toulousain,jambon italien,chili con carné,poulet basquaise,cailles au thym,noix de porc aux pruneaux,risotto de canard

T°S : 15°C - 16°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)