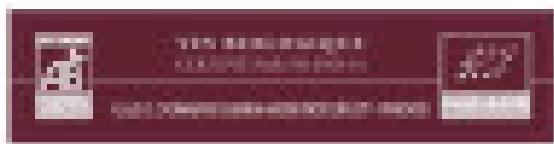
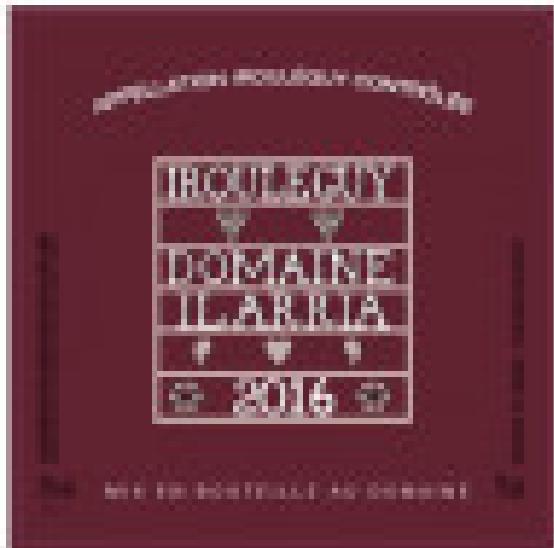


Domaine Ilarria Irouleguy rouge 2016



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)

Millésime: 2016

Appellation: Irouleguy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

Voilà 20 ans que nous dégustons (en dilettante, avouons-le) des vins de cette appellation Irouleguy assez rustique, sans jamais trouver une cuvée qui pourrait faire bonne figure dans notre catalogue élitiste et assumé. **Nous avons enfin trouvé** un domaine régulier, dont la finesse de vinification nous a **bluffés**. Oubliez vos a priori et découvrez ce petit bijou ! Des tanins, certes, mais d'un velouté inédit !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ILARRIA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Ilarria Irouleguy rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :15/20. *Le fruit est toujours aussi vivace, élégant et pénétrant. Il est accroché à une corps ferme et athlétique qui reste l'apanage*

des crus de montagne.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Juteux, joyeux, un rouge pleinement épanoui. Frais, floral, notes de havane et de fruit noir confit sont rejoints par un caractère puissant, minéral et rafraîchissant. Les tanins finement crayeux enrobent, la finale dévoile une agréable longueur épicee. Un rouge bien élevé dans tous les sens du terme.* Fourchette d'apogée : 2019-2025.

Accords mets et vins : confit de canard ou d'oie, magret et canard rôti, quiches, tartes et tourtes aux lardons, pigeon.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Très joli nez ouvert et floral, la bouche possède la structure tannique que l'on attend d'un Irouleguy. Apogée de 2020 à 2025.*

Accords mets et vins : *Confit de canard ou d'oie, magret de canard rôti, quiches, tartes et tourtes aux lardons, pigeon.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Constitution : 40 % Tannat, 40 % Cabernet franc et 20 % Cabernet sauvignon sur calcaires

Rendement : 30 hl/ha en moyenne

Vinification et élevage : sur lies durant 18 mois en alternant des passages en cuve inox et en barrique (16 mois)

Accompagne viandes rouges, canard, plats mijotés; gibiers...