

# Domaine Ilarria Irouleguy rouge 2020



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST  
Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)  
Millésime: 2020  
Appellation: Irouleguy  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
RVF: 93/100  
Cépage dominant: tannat

## Description brève du produit :

93/100 RVF. Voilà 20 ans que nous dégustons (en dilettante, avouons-le) des vins de cette appellation basque 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 ! Et bio en plus ! Ce 2020 est encore un peu jeune en 2022, mais avec une bonne aération, vous pouvez quand même commencer à le déguster.

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ILARRIA  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Ilarria Irouleguy rouge 2020 :**

**La Revue du Vin de France** (juill-août 2023) : 93/100. *Un tannat qui se goûte comme une réglisse, une douceur. Il offre une fraîcheur idéale, faite de chair et de parfums floraux. Belle envolée de tanins croquants.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 93/100. *Le millésime 2020 a livré des vins pleins, ronds et charmeurs, mais échauffés par l'année, présentant des profils différents de l'ordinaire des vins de montagne. Le blanc et le rosé sont d'agrables cuvées mais c'est bien le rouge qui assoit le talent de vigneron de Peio Espil. Juteux, sous un tanin spontané et rafraîchi des argiles profondes et de la fraîcheur pyrénéenne, c'est un parangon de l'appellation.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

La composition du rouge tradition est le reflet du millésime, l'assemblage variant suivant les aléas de la météo. Elevé durant 18 mois, ce vin séjourne durant une quinzaine de mois en barrique de chêne français. Nous n'utilisons pas de bois neuf, cherchant plutôt l'oxygénéation dans le passage en barrique. Au bout de quelques mois de conservation en cave, ce vin mûrit très vite, ses tanins s'assouplissent, sa rondeur s'exprime. Il sera servi à température ambiante, sur vos plats de viandes blanches ou rouges, de préférence grillées. Si vous voulez le boire de suite, nous vous recommandons de le carafer pour mieux l'ouvrir. Il se conservera 10 ans.

**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...