

Domaine Ilarria Irouleguy blanc sec 2021



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)
Millésime: 2021
Appellation: Irouleguy
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 89/100
Cépage dominant: petit manseng

Description brève du produit :

89/100 RVF. Un Irouleguy blanc et bio déjà parfaitement ouvert, un nez d'une complexité remarquable. Rarissime dans cette appellation... et dans le plus large Sud-Ouest d'ailleurs. Une vivacité très impressionnante, résultat d'une minéralité+acidité parfaitement maîtrisées. Un très beau vin, qui réveille les papilles !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ILARRIA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Ilarria Irouleguy blanc sec 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 89/100. "Le juste équilibre de 2021 recentre le blanc de Peio Espil sur les fondamentaux de la propriété après un 2020 très chaleureux. Malgré sa personnalité intense, le blanc reprend le chemin de la fraîcheur vibrante, les fruits soutiennent la noisette, puis un boisé sobre distille quelques effluves. Pour le palais ,

c'est la fraîcheur qui rappelle les notes de chlorophylle du nez. Sans levure, malo faite et légèrement boisé, il affiche le vrai profil des vins de montagne."

Fiche technique rédigée par le domaine

Composé pour moitié de petit manseng et pour autre moitié de petit courbu provenant de terrains calcaires, ce vin s'exprime par son gras et sa rondeur. Après une macération pelliculaire à température fraîche du petit manseng, ce vin fait ses deux fermentations (alcoolique et malolactique) en cuve inox. Il est ensuite élevé sur ses lies en cuve inox et 1/2 muid de 700 litres

Il sera servi en apéritif ou en accompagnement de plats, y compris des viandes blanches avec leur sauce ou même avec certains fromages. Mis en bouteille, il continuera d'évoluer doucement et pourra se conserver 6 ou 7 ans.

Constitution : 50 % Petit manseng et 50 % Petit courbu sur calcaires

Rendement : 20 hl/ha en moyenne

Macération pelliculaire et fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox.
Elevage sur lies pendant 12 mois

Accompagne fruits de mer, poissons, viande blanche, sauces légères, fromage...