

Domaine Ilarria Irouleguy rouge 2022



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)

Millésime: 2022

Appellation: Irouleguy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

90/100 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 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ILARRIA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Ilarria Irouleguy rouge 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : 90/100. *Le rouge est à la fois plein et*

tranchant. Son nez est "sauvage" dominé par le cuir frais, mais à la bouche drue, vivante, étonnamment fraîche dans le contexte du millésime.

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'oxygénation 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...