

Domaine Ilarria Irouleguy blanc sec 2024



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)

Millésime: 2024

Appellation: Irouleguy

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: petit manseng

Description brève du produit :

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

Domaine Ilarria Irouleguy blanc sec 2024

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...