

Domaine Ilarria Irouleguy rosé 2025



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)

Millésime: 2025

Appellation: Irouleguy

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

Un rosé très coloré, loin des modes, comme un rouge très léger et surtout très penché sur la fraise ! Une finesse aussi, et une **fraîcheur** qui lui permet d'accompagner les mets les plus fins, même en plein été. Superbe vivacité, superbe qualité pour ce prix.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ILARRIA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Ilarria Irouleguy rosé 2025

Fiche technique rédigée par le domaine

Rosé de table par excellence, ce vin est constitué de tannat et de cabernet provenant de terres schisteuses. De la même façon que pour les blancs, il fait une fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox afin de gagner en gras et rondeur.

Rosé gastronomique, servi modérément frais, il sera bu en apéritif comme il pourra accompagner des repas de poissons ou des plats d'entrées, des charcuteries ou viandes blanches. Il se conservera 4 à 5 ans.

Constitution : 50% Tannat et 50 % Cabernet franc

Rendement : 30 hl/ha en moyenne

Fermentations alcoolique et malolactique puis élevage sur lies en cuve inox

Accompagne poissons, viandes blanches, charcuteries, grillades...