

HIRUZTA BASQUE BRUT NATURE

Ce vin mousseux original est issu de raisins autochtones de la variété Hondarrabi Zuri, cultivés dans le vignoble du Domaine et élaboré par la «Méthode Traditionnelle» bouteille par bouteille dans le chai même.

APPELLATION D'ORIGINE: Getariako Txakolina

VIGNOBLE: vignoble propre de 14 hectares situé aux alentours de la Bodega et sur un des flancs du Jaizkibel. Son orientation plein Sud le protège du vent et de l'humidité du Golf de Gascogne, en bénéficiant d'un excellent ensoleillement. Vignoble cultivé en espalier avec le système de taille en Guyot double. Densité de plantation : 2,60 x 1,20 (3.200 pieds/hectare). Sol formé de nombreuses roches-mères, marneux et argileux.

VARIÉTÉ: 100% Hondarrabi Zuri

RÉCOLTE: Millésime 2016

TYPE: Vin mousseux naturel Brut Nature

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12%

ÉLABORATION: À partir d'un vin de base blanc de la variété Hondarrabi Zuri, cultivée dans les vignobles du Domaine et élaboré en cave propre, ce vin mousseux a été élaboré par la « Méthode Traditionnelle » bouteille par bouteille. La seconde fermentation de longue durée a été réalisée à basse température, suivie d'un élevage sur lies en bouteilles pendant 14 mois et décantation ultérieure sur pupitres à remuage manuel. Ces lies sont également expulsées de manière artisanale. La non-utilisation de liqueur d'expédition en fait un vin mousseux naturel, sans ajout de sucre au dégorgement (Brut Nature).

NOTES DE DÉGUSTATION: Droit et brillant. Sa robe jaune pâle aux reflets verts laisse monter de fines bulles et de nombreux chapelets très persistants. Mousse soutenue à la texture très fine et crémeuse, recouvrant une bonne partie de la surface du vin : couronne et amas de bulles.

Il manifeste un nez intense aux arômes de fruits blancs (poire et pomme), avec un fond de fenouil et de fines touches crémeuses et de viennoiserie, le tout renforcé par l'émanation du gaz carbonique naturel.

Très bon équilibre en bouche tenu par une fraîcheur accompagnée d'une touche pétillante agréable produite par le gaz carbonique dans la bouche et une acidité très intégrée.

Une tenue en bouche agréable, avec beaucoup de corps et de charpente, et crémeuse, avec un arrière-goût de notes de fruits compotés. Une finale longue et aromatique.

GASTRONOMIE: Amuse-bouches, hors-d'œuvre, fromages peu affinés, fruits de mer, poissons, riz, légumes secs, viandes blanches et desserts. Température de service : entre 5° et 8°C. À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière, exempt d'odeurs. Bonne évolution en bouteille pendant les deux ans à venir et la bouteille toujours debout.

