

# HIRUZTA BEREZIA 2018

Le **Hiruzta Berezia** est un txakoli de style contemporain élaboré à partir de raisin Hondarrabi Zuri et cultivé dans une propriété viticole de Fontarrabie. Ce txakoli exprime tout le caractère du sol de sa culture, qui, conjugué au climat tempéré si particulier de l'Atlantique, permet d'obtenir un vin original à forte personnalité, mariant tradition et modernité.

**APPELLATION D'ORIGINE:** Getariako Txakolina

**VIGNOBLE:** vignoble propre de 17 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:** 85% Hondarrabi Zuri. 15% Gros Manseng.

**RÉCOLTE:** 2018

**TYPE:** txakoli blanc élevage sur lies

**VOLUME D'ALCOOL:** 13%

**MILLÉSIME 2018:** L'hiver a été froid et le printemps très pluvieux, ce qui a compliqué la floraison et la nouaison, laquelle s'est déroulée début juin. L'été assez chaud et sec a contribué à une bonne maturation, les vendanges ayant commencé aux dates habituelles fin septembre. Une bonne année en termes de quantité et une très bonne année en termes de qualité.

**ÉLABORATION:** Sélection de vendanges sur une parcelle de vignoble de Hondarrabi Zuri dans les meilleures conditions de maturation puis collecte dans des bennes de petite capacité. Égrenage, foulage puis pressage doux. Débourageage statique à froid à 8/10°C. Fermentation à température contrôlée entre 16 et 18°C. Élevage sur des lies pendant quatre mois puis brassage hebdomadaire sans aération. Clarification et stabilisation douces. Mise en bouteille stérile grâce à une filtration microbiologique.

**FICHE DE DÉGUSTATION:** d'une belle couleur jaune émeraude, il offre d'intenses arômes de fruits blancs (pomme) et d'agrumes (pamplemousse) et l'on distingue également de subtiles notes florales. Il se révèle très frais en bouche et présente une acidité bien maîtrisée. Il offre un corps et un volume propres à la variété qui se voient renforcés par le travail des lies. Sa finale est longue, envoûtante, aromatique et très persistante.

**GASTRONOMIE:** amuse-bouche, hors-d'œuvre, fromages peu affinés, fruits de mer, poissons, riz et légumes secs. Température de service: entre 8 et 10°C. À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et des odeurs. Bonne évolution en bouteille dans les trois ou quatre années suivant la mise en bouteille.

