



FICHE DE DÉGUSTATION

HIRUZTA TXAKOLINA ROUGE 2019

Ce vin est un txakoli rouge de style moderne qui est élaboré à partir d'un cépage de la variété autochtone Hondarrabi Beltza cultivée dans les vignobles du domaine à Fontarabie au Pays Basque.

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 0,90 (4200 pieds/hectare). Sol formé de nombreuses roches-mères, marneux et argileux.

VARIÉTÉ: 100 % Hondarrabi Beltza

RÉCOLTE: 2019

TYPE: Txakoli Rouge

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12,5%

ÉLABORATION: Le raisin est cultivé sur des parcelles de vignoble propre de Hondarrabi Beltza. Récolte et transport dans des bennes de petite capacité. La vendange égrappée et foulée a fermenté dans des cuves en acier inoxydable. À la fin de la fermentation, le vin a été passé en fûts pour réaliser la fermentation malolactique. Il est resté en barriques avec ses lies pendant 6 mois jusqu'à sa mise en bouteille. Des fûts de chêne français ont été utilisés pour préserver davantage le fruit dans le vin.

MILLÉSIME 2019: Un millésime des extrêmes puisque l'année était très chaude avec un hiver, un printemps et un été exceptionnellement secs et avec un automne très humide et des pluies très fortes. En juin il y a eu quelques gelées en début de mois et des températures très élevées en fin de mois. Tout cela a affecté la quantité des vendanges de 2019, mais pas la qualité, qui a été excellente grâce à l'eau accumulée par la plante à l'automne précédent.

NOTES DE DÉGUSTATION: robe rouge bigarreau avec d'intenses arômes de fruits rouges et noirs où se distinguent la fraise et le cassis, avec un fond balsamique et des notes végétales de grande qualité. En bouche, il se montre très frais et équilibré, avec une bonne tenue en bouche et une finale longue pleine d'arômes variétaux.

GASTRONOMIE: fromages peu affinés et semi-affinés, charcuterie, viandes blanches et potages de légumineuses. Température de service: 15-17°C. À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et dans un cellier vierge d'odeurs étranges. Prêt à la dégustation et avec une bonne évolution en bouteille dans les deux prochaines années.