

FICHE DE DÉGUSTATION

HIRUZTA ROSÉ BASQUE BRUT NATURE

Cet original vin mousseux est issu d'un cépage autochtone des variétés Hondarrabi Zuri et Hondarrabi Beltza cultivées 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 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: Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza

RÉCOLTE: Millésime 2018

TYPE: Vin mousseux naturel Brut Nature

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12%

ÉLABORATION: À partir d'un vin de base rosé de la variété Hondarrabi Zuri et Hondarrabi Beltza 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 24 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: Net et brillant. Robe rose saumonée. Dégagement 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 dentelles. Il manifeste un nez intense aux arômes de fruits rouges (fraise et groseille), avec un fond de cassis, intégrés de fines notes 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 agréable touche pétillante intense produite par le gaz carbonique et une acidité très bien intégrée. Une tenue en bouche agréable avec beaucoup de corps et de charpente, crémeuse, avec un arrière-goût de notes de pamplemousse rose. Une finale longue et aromatique.

GASTRONOMIE: Amuse-bouches, hors-d'œuvre, fromages peu affinés, fruits de mer, poissons, riz, légumineuses, viandes blanches et desserts. Température de service: de 5° à 8°C. À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et dans un cellier vierge d'odeurs étranges. Bonne évolution en bouteille dans les deux prochaines années et en gardant toujours la bouteille en position verticale.

