



FICHE DE DÉGUSTATION

HIRUZTA ROSÉ 2024

Le **Hiruzta Rosé** est un txakoli de style contemporain qui a été conçu à partir du raisin Hondarrabi Beltza, cultivé dans une propriété viticole de Fontarrabie.

APPELLATION D'ORIGINE: Getariako Txakolina

VIGNOBLE: vignoble propre de 20 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 (3200 pieds/hectare). Terrain argileux provenant de marnes calcaires incrusté de fragments de roche calcaire.

VARIÉTÉ: 55% Hondarrabi Beltza. 45% Hondarrabi Zuri.

RÉCOLTE: 2024

TYPE: Txakoli rosé

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5%

ÉLABORATION: Choix des vendanges dans des parcelles de vignoble propre de Hondarrabi Beltza et de Hondarrabi Zuri. Récolte et transport dans des bennes de petite capacité. Égrenage et foulage. Le raisin noir Hondarrabi Beltza a macéré dans des cuves pendant 4 à 6 heures à basse température de 8°/10°C, suivi d'un égouttage ou d'une saignée du moût rosé. Ensuite, ce moût coloré a été mélangé à du moût blanc de Hondarrabi Zuri. Une fois exempts d'impuretés, les moûts ont fermenté à température contrôlée entre 16° et 18°C. Clarification et stabilisation douces. Mise en bouteille stérile à travers un filtrage amicrobien.

MILLÉSIME 2024: Le millésime a été marqué par des conditions climatiques compliquées à partir du printemps, qui s'est révélé froid et très pluvieux. Ces conditions ont entraîné un décalage dans la floraison, réduisant le potentiel de production. L'été, plus doux que l'année précédente, a retardé la maturation du raisin et les vendanges ont démarré plus tard.

En septembre, les pluies persistantes ont compliqué les vendanges, ce qui a demandé un effort supplémentaire pour garantir la qualité du raisin. Malgré ces adversités, le millésime a donné lieu à un txakoli de bon équilibre, plus frais et plus léger. Cependant, la production totale a été moins bonne que les années précédentes.

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur rose groseille, avec un puissant arôme de fruits rouges et noirs, en particulier fraise, mûre et cassis, avec un fond aux agrumes et des touches végétales de grande qualité. Une bouche d'une grande fraîcheur, avec une acidité équilibrée mise en valeur par une nuance de gaz carbonique, offrant un long passage en bouche et une finale remplie d'arômes.

GASTRONOMIE: amuse-bouches, hors-d'œuvres, fromages peu affinés et demi-affinés, fruits de mer, poissons, riz et légumes secs, pâtes, charcuterie et viandes blanches. Température de service: entre 8 et 10°C. A conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière, exempt d'odeurs. Bonne évolution en bouteille pendant les deux ans à venir.