



## FICHE DE DÉGUSTATION

# HIRUZTA ROSÉ 2025

Le **Hiruzta Rosé** est un txakoli de style contemporain qui a été conçu à partir du raisin Hondarrabi Beltza et Hondarrabi Zuri, 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:** 2025

**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 2025:** Le millésime a été conditionné par une climatologie complexe depuis le printemps, marquée par des pluies fréquentes et du vent pendant la nouaison de la fleur, ce qui a réduit le potentiel de production et favorisé l'apparition ponctuelle de mildiou sur certaines parcelles. L'été a commencé avec des précipitations et une humidité élevée. À la mi-août, on a enregistré des températures anormalement élevées qui ont causé une certaine déshydratation des baies et ont accéléré la maturation, donnant lieu à des grappes de plus petite taille et à une baisse supplémentaire de la production. Les vendanges ont démarré le 5 septembre, avec une semaine d'avance par rapport à la normale et avec des raisins qui ont présenté une très bonne maturation et un excellent état sanitaire. Comme lors des deux dernières campagnes, le volume récolté est inférieur aux prévisions. Les températures élevées d'août ont provoqué une baisse de l'acide malique dans les moûts, entraînant une acidité plus modérée. Malgré les défis climatiques et le volume de production plus faible, la récolte 2025 a donné naissance à un txakoli de grande qualité, au profil équilibré et expressif.

**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.