

KIXKA 2020 ROUGE

DOMAINE BORDAXURIA



Région viticole Sud-Ouest AOP Irouléguay

Kixka est une sélection parcellaire de vieux Tannat en terrasse, située à mi pente sur le coteau de l'Arradoy.

Accords mets et vins

Salmis de pintade, confit de canard, gigot de 7 heures, côte de boeuf à la plancha, ragoût d'agneau...

Détails

Région : Sud-Ouest

Nom du vigneron : Elorri Reca et Brice Robelet

Appellation : Irouléguay AOP

Domaine : Domaine Bordaxuria

Millesime : 2020

Couleur : Rouge

Contenance : 75 cl

Cépages : Tannat

Bio : Oui

Viticulture : Biologique

Degrès : 13% vol

Caractéristiques

Terroir : Limoneux dont la roche mère de grès rouge est très affleurante : peu de sol, très drainant et une roche affleurante très dure.

Cépage : 100% Tannat

Vendange : Manuelles en caquettes de 15 kg : rendements 25 hl/ha.

Viticulture : Biologique

Vinification : Tri à la vendange et sur table, égrappage, fermentation en levures indigènes en cuve inox, cuvaision de 35 à 40 jours avec pigeage les 4 premier jours et remontage léger tous les deux jours suivant les lots de tannat . Durant cette cuvaision se déroule la fermentation alcoolique. Décuvage selon dégustation et fermentation malolactique en barrique.

Elevage : 20 mois en barrique de 400, 500 et 600 litres. Ouillage fréquent et mise en bouteille sans collage après une légère filtration.

Dégustation

Robe : Rubis foncé

Nez : Fruité (fruits rouges et noirs : framboise, myrtille, mûre) et florales (violette), notes de poivre et de réglisse.

Bouche : Trame serrée mais suave et équilibré avec de la puissance sur des tannins fins.

Finale : Persistante sur des tannins fins;

Garde : 15 ans et +

Température de service : 18°C - un carafage est recommandé

Histoire du domaine

Si on vous dit 9,5 hectares répartis sur 108 terrasses façonnées depuis plus de 30 ans, 495 heures de débroussaillage par an à 307 mètres d'altitude, vous dites... Bordaxuria, oui ! Elorri & Brice sont parmi ces jeunes vigneron·nes d'Irouléguy fiers de sublimer le terroir du Pays Basque à travers l'élaboration de grands vins. Depuis leur tout premier millésime, en 2014, ils ne comptent pas les heures passées sur les coteaux escarpés du village d'Ispoure. Vins blancs et rouges, un rosé, mais aussi un vin orange, sur ces sols incroyables de grès rouge, face aux montagnes : ils cherchent à livrer des jus vibrants d'émotions, à l'image de ce décors grandiose qui leur sert de terrain de jeu...

