

ERROTIK 2022 BLANC

DOMAINE BORDAXURIA



Région viticole Sud-Ouest AOP Iroulégu

Cuvée parcellaire issue des plus vieilles vignes de blanc du domaine (40 ans) plantée en totalité en terrasse et en complantation.

Accords mets et vins

Carpaccio de Saint Jacques, queue de lotte au jambon de Bayonne, langouste en Bellevue, blanquette de veau, risotto aux asperges, Plateau de Fromages...

Détails

Région : Sud-Ouest
Nom du vigneron : Elorri Reca et Brice Robelet
Appellation : Iroulégu AOP
Domaine : Domaine Bordaxuria
Millesime : 2022
Couleur : Blanc
Contenance : 75 cl
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 14% vol

Dégustation

Robe : Paille dorée
Nez : Fruité et floral avec un boisé fin, sur des notes d'agrumes et de fruit blanc (pêche). Petites notes racinaires (gentiane, pissenlits...)
Bouche : Ronde et ample, puissante mais équilibrée. Fraiche, profonde avec beaucoup de noblesse.
Finale : Longue et crayeuse.
Garde : 12 ans
Température de service : 8°C

Caractéristiques

Terroir : Limoneux majoritairement composé de grès jaune et galets roulés, avec une roche plus poreuse et drainante.
Cépage : Complantation de Petit Manseng, Gros Manseng et Petit Courbu (légère dominance de Petit Manseng)
Vendange : En cagettes de 15 kg avec tri à la parcelle : rendements de 20 hl/ha.
Viticulture : Biologique
Vinification : Tri sur table, éraflage, macération pelliculaire de 48 heures suivie du pressurage pendant 4 heures. Débourage à froid et macération alcoolique en barrique de 400L. Pas de fermentation malo-lactique.
Elevage : 12 mois en barriques usagées et jarres de grès, ouillage fréquent et bâtonnage occasionnel.

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 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'Ispourre. 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...

