



ARRET XEA

Famille Riousepyroux - arretxea@free.fr
64220 IROULÉGUY • Tél. : 00 33 (0)5 59 37 33 67

Les PRODUITS

ROSÉ 2019

12,5° - S02 total 56 mg - Rendement moyen 37 hl/ha

- Terroir grès rouge
 - Nez : Subtil, citron frais, rhubarbe, fraise.
 - Bouche : enrobée et tendue. Longueur et persistance fraîche.
 - Rosé de gastronomie : poissons fumés, truite de Banca, saumon, charcuterie, porc basque, boudins, tartare de poissons
 - Servir à 10/12°C – aptitude à vieillir quelques années.
- Vin non collé, légèrement filtré, cependant un léger dépôt de tartre est possible car ce vin n'a subi aucun traitement chimique ou thermique.

70 % Tannat
15 % Cabernet Franc
15 % Cabernet Sauvignon

BLANC HEGOXURI 2018

14° - S02 total 60 mg - Rendement moyen 17 hl/ha

- Assemblage de 2 terroirs, 60% de schistes, 40% de grés.
- Vendanges manuelles, fermentation, élevage en foudre et demi muid. 1 an sur lies fines.
- Nez : complexe, mur, exotique.
- Bouche : dense, riche, opulente. Densité aromatique.
- Vin de gastronomie - Potentiel de garde de 5 à 7 ans.
- Accompagne : poissons en sauce, viandes blanches, en sauce avec une crème et aux champignons. Fromages.
- Servir à 10/12°C, après carafage.
- Vin non collé. Légèrement filtré. La présence de dépôt est possible et naturelle.

50% Gros Manseng
30% Petit Manseng
20% Petit courbu

ROUGE Tradition 2017

12° - S02 total 34 mg - Rendement moyen 34 hl/ha

- Terroir grès rouge et schistes.
- Vendanges manuelles, triées, non foulées.
- Levures indigènes. Pigeage manuel. Macération 2 à 3 semaines
- Élevage sur lies fines de 18 mois, en cuves béton.
- Nez : épices, fruits frais
- Bouche : souple, friande, gourmande, épicée et fraîche.
- Garde : 3 à 7 ans.
- Accompagne : viandes blanches, rouges, canards, agneau.
- Servir à 16/17°C
- Déboucher quelques heures avant, et mettre en carafe pour permettre aux arômes de s'exprimer pleinement.

60 % Tannat
30 % Cabernet Franc
10 % Cabernet Sauvignon.

Cuvée HAITZA 2017

12° - S02 total 45 mg - Rendement moyen 33 hl/ha

- Terroir grès rouge.
- Vendanges manuelles, triées, non foulées.
- Levures indigènes. Macération 3 semaines. Pigeage manuel.
- Élevage partiel en foudre de 400 à 600 litres, barriques bordelaises, sur lies fines 18 mois. Vin non collé, légèrement filtré.
- Nez : fruits mûrs, camphrés, paprika, piments doux épicé, complexe.
- Bouche : fraîcheur, vin délicat, harmonieux.
- Garde : de 3 à 7 ans.
- Accompagne : agneau de lait grillé, côtelette à la plancha, poitrine de porc grillé.
- Servir à 16/17°C. Déboucher quelques heures avant.

85 % Tannat
15 % Cabernet Franc

Tarifs Départ Propriété TTC jusqu'au 31/12/2020

ROSÉ 2019

- la bouteille de 75 cl 12,00 €

BLANC HEGOXURI 2018

- la bouteille de 75 cl 22,00 €

- le Magnum de 1,5 l 46,00 €

Quantité limitée
2 bouteilles
par personne

ROUGE TRADITION 2017

- la bouteille de 75 cl 14,50 €

- le Magnum de 1,5 l 31,00 €

CUVÉE HAITZA 2017

- la bouteille de 75 cl 21,50 €

- le Magnum de 1,5 l 45,00 €

Dans un souci de respect d'environnement, du produit et de vous-même, nos raisins sont issus de l'agriculture biologique certifiés par l'organisme Bureau Veritas. Le même respect est apporté au vin. "Les rouges" ne sont pas collés et légèrement filtrés à leur mise en bouteille. La présence de dépôts est donc possible et normale. Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à déguster nos vins que nous avons eu à les élever.

CONDITIONS DE VENTE

Les ventes sont honorées dans l'ordre de réception des commandes dans la limite des stocks disponibles.

- Enlèvement à la propriété ou livraison.
- Expédition par cartons de 6-12 bouteilles assorties selon commande.
- Livraison dans toute la France.
- Vérifier avec soin les colis. Dans le cas d'une avarie (bris, manquant, etc...) refusez le colis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez-le avec modération.

FRAIS DE PORT

N° département	12 bouteilles	18 bouteilles	24 bouteilles	36 bouteilles	48 bouteilles	60 bouteilles
Zone 1 : 31-32-33-40-47-64-65	33 €	35 €	37 €	40 €	42 €	46 €
Zone 2 : 09-11-12-15-16-17-19-24-34-46-66-79-81-82-85-86-87	40 €	43 €	46 €	49 €	52 €	58 €
Zone 3 : 01-03-07-10-13-18-20-21-22-23-26-28-29-30-35-36-37-38-39-41-42-43-44-45-48-49-52-53-56-58-61-63-69-71-72-84-89	49 €	53 €	58 €	61 €	66 €	73 €
Zone 4 : 02-04-05-06-08-14-25-27-50-51-54-55-57-59-60-62-67-68-70-73-74-76-80-83-88-90	55 €	60 €	65 €	70 €	75 €	83 €
Zone 5 : 75-77-78-91-92-93-94-95	60 €	65 €	70 €	74 €	78 €	85 €