



BIO

DOLIA

Domaine Arretxea

Teo & Iban Riouspeyrous

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-arretxea

APPELATION

Irouléguy

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Tannat 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération, fermentation et élevage de 6 à 8 mois en Dolia de 400 litres

CARACTÉRISTIQUES

Nez : paprika, épicé, piments doux, frais

Bouche : fruitée, fraîcheur aromatique, rondeur et gourmandise

CONSEILS

Garde : boire dans les 5 ans

La « Dolia » est une jarre en terre cuite créée et fabriquée avec la poterie Goicoechea à Osses, en collaboration avec Luc de Conti, du Château Tour des Gendres à Bergerac. Ces expériences de vinification et d'élevage permettent la rencontre de deux passions autour de la terre, au service du vin.