

Domaine Arretxea - Magnum Schiste - 2012 - blanc



Dans leur recherche permanente d'harmonie avec la nature qui les environne, les Riouspeyrous se sont lancés depuis de nombreuses années dans une analyse extrêmement poussée des spécificités de chaque parcelle de leur vignoble. Avec l'aide de spécialistes, dont le célèbre géopédologue Yves Hérody ou le bio-dynamiste Dominique Massenot, Thérèse et Michel ont cherché à comprendre chaque sol, ses origines, comment il vit et interagit avec la vigne. Ce travail a abouti à la création à partir de 2009, de cuvées parcellaires, exprimant au plus juste l'identité et la typicité de chaque terroir.

La cuvée Schiste provient d'une parcelle orientée plein Sud, aux sols assez profonds riches en schistes. Sols et expositions qui donnent généralement à cette cuvée sa profondeur, sa richesse et cette complexité de structure qui lui permet de traverser les années avec panache. Elle fait la part belle au gros manseng (assemblé avec du petit manseng et un soupçon de petit courbu). Les Riouspeyrous privilégient un élevage en foudre ancien, qui respecte parfaitement l'identité aromatique du fruit et du sol.

Après 8 ans passés dans les caves du Domaine, ce très expressif Schiste s'ouvre sur des notes gourmandes de mangue rôtie, de pomme légèrement miellée, et d'ananas, complétées de nuances d'agrumes, entre kumquat et citron vert. Plus le vin s'aère, plus il offre un profil sensuel et charmeur, développant maintenant des arômes de coulis d'abricot, de massepain et une délicate touche vanillée.

En bouche, le vin n'a rien perdu de sa tension minérale et saline : les saveurs de fruits à noyau compotés et de fruits blancs s'accompagnent d'une dimension caillouteuse, légèrement pimentée et saline, qui nous fait saliver et offre à la finale une belle sensation d'énergie. Parfait pour accompagner un tajine de poissons ou une blanquette de lotte safranée.

Quantité limitée à 1 Magnum Schiste 2012 par client

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Arretxea - Magnum Schiste - 2012 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sensuel : pomme au four, mangue rôtie, légèrement miellée, et ananas. Des nuances d'agrumes confits, entre kumquat et citron vert. Coulis d'abricot, massepain, une touche de vanille.

Bouche : Les saveurs de fruits à noyau compotés et de pomme s'accompagnent d'une dimension caillouteuse, légèrement pimentée et saline, qui nous fait saliver.

Accords mets-vins : Un tajine de poissons ou une blanquette de lotte safranée



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Irouléguy

Cépage : Gros manseng, petit manseng

Culture : Biologique et bio-dynamique