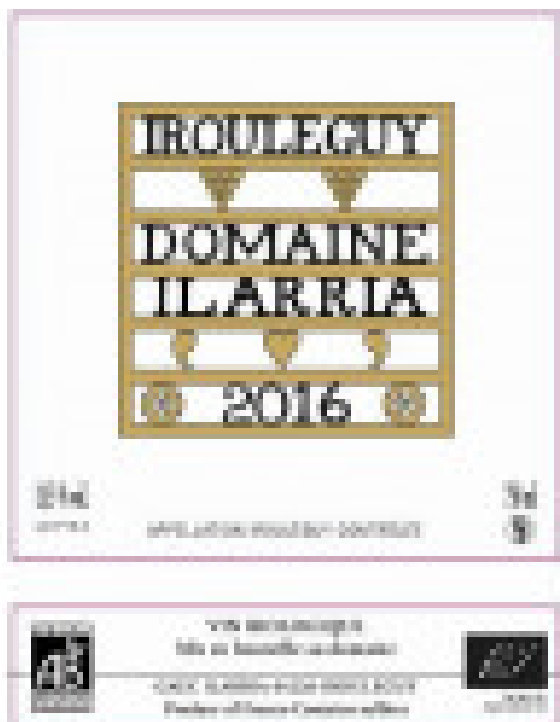


# Domaine Ilarria Irouleguy blanc sec 2016



Prix du produit :

**21,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST  
Vigneron(ne): Peio Espil (ILARRIA)  
Millésime: 2016  
Appellation: Irouleguy  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
RVF: 15,5/20  
Bettane + Desseauve: 15/20  
Guide Hachette: \* (très réussi)  
Cépage dominant: petit manseng

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE ILARRIA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Domaine Ilarria Irouleguy blanc sec 2016

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : **coup de coeur** et 15,5/20. Parmi les 15 blancs accessibles et rafraîchissants dans la rubrique "cave idéale". *Une jolie complexité en bouche pour ce millésime tendu qui se précise en finale sur l'éclat du petit manseng, adossé à de beaux amers.*

**Guide Hachette des vins 2020** : 1\*/3 (Vin très réussi). *La robe jeune montre des reflets d'argent. Le nez libère des notes de mangue et d'ananas bien mûrs, puis se tourne vers la noisette. Ample et gras, le palais est rafraîchi par une finale minérale, teintée d'une pointe d'amertume. De beaux accords en perspective avec des viandes blanches, poissons cuisinés et tommes de brebis.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15/20. *Vin très ouvert, savoureux, dominé par des notes exotiques, et qui offre une concentration et un naturel rare dans la région. Il faudra le consommer jeune. Apogée de 2019 à 2020.*

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Constitution** : 50 % Petit manseng et 50 % Petit courbu sur calcaires

**Rendement** : 20 hl/ha en moyenne

Macération pelliculaire et fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox.  
Elevage sur lies pendant 12 mois

Accompagne fruits de mer, poissons, viande blanche, sauces légères, fromage...

## **Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 15,5/20 RVF.** Un Irouleguy blanc et bio déjà parfaitement ouvert, d'une complexité impressionnante. Rarissime dans cette appellation... et dans le plus large Sud-Ouest d'ailleurs.