

## Dé gus ta tion

**L'oeil** : Belle couleur rouge grenat

**Le nez** : Notes subtiles de fruits rouges mûrs

**La bouche** : Belle attaque aromatique, milieu de bouche rond et structuré avec des tanins fins et soyeux. Bonne longueur

**Service** : Autour de 18°C

**Accords mets-vin** : Magret de canard, tournedos rossini, risotto aux cèpes, chipirons, ravioli épinards.

## Ter roir & Pro duc tion

**Terroir** : Vignes exposées sud-ouest avec une altitude de 250 m.

Terroir calcaire et grès.

**Cépages** : Cabernet franc

**Vinification** : Sélection des meilleurs cabernets du vignoble. Vendanges manuelles.

Macération longue et peu d'intervention sur le vin.

**Elevage**: En foudres pendant 6 mois

Degré : 13°



# Elgarrekin rouge 2020

CABERNET FRANC - AOC IROULÉGUY

La Cave d'Irouleguy fête cette année les 70 ans de sa création (1952).  
À cette occasion, ses vigneron·ne·s coopérateur·rice·s vous proposent  
une cuvée exceptionnelle

**faisant la part belle au Cabernet franc, cépage  
emblématique de l'AOC Iroulégu**

CUVÉE SIGNATURE DES 70 ANS