Wijnfiche

Otxaran - Txakoli Aretxaga | Bizkaiko Txakolina Hondarrabi Zuri - Hondarrabi Zerratia Espagne (BASKENLAND) — 2025

Domaine

Otxaran

Otxaran, également connu sous le nom de Bodegas Virgen de Lorea, est situé au cœur des Encartaciones, sur les pentes sud du massif Otxaran-Zalla. C'est ici que naît le plus raffiné des Bizkaiko Txakolina, porté par une longue tradition familiale : depuis le XVIIIe siècle, la famille Laiseca produit du cidre et du txakoli autour de la chapelle de la Virgen de Lorea, un héritage qui perdure encore aujourd'hui. Le domaine s'étend sur 21 hectares en un seul vignoble contigu dans la vallée d'Otxaran. Le climat atlantique, les collines douces et la brume matinale définissent un terroir unique. Cette brume protège les raisins, régule la maturation et contribue à la fraîcheur et à la finesse caractéristiques des vins.

Vinification

Les vignobles sont situés à 30 km de la côte atlantique, à l'ouest de Bilbao, dans un environnement verdoyant et boisé aux collines doucement vallonnées. Le brouillard caractéristique de la région favorise une maturation lente et régulière des raisins, contribuant à la fraîcheur du vin. Les raisins sont récoltés mécaniquement, soigneusement triés, puis délicatement pressés. Après une fermentation à basse température, le vin est élevé sur lies fines pendant deux mois.

Dégustation

Aretxaga est un vin blanc expressif et franc, frais, fruité et léger. Avec des arômes de pomme verte fraîche, de citron, de pamplemousse, de fruits verts et une subtile touche épicée, il présente un nez typique du Txakoli. En bouche, on retrouve également son caractère distinctif : une structure délicate, une belle fraîcheur vive et un faible degré d'alcool. Sa très légère effervescence ainsi que ses notes salines en finale complètent l'identité de ce vin rafraîchissant, idéal pour l'été.

Mets adaptées

Tapas | Salades | Assiette de légumes | Fruits de mer | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Mineral

