



## Gorka Izagirre G22

### D.O. Bizkaiko Txakolina

#### Cépages

100 % Hondarribi Zerratia.

#### Type de vin

Vin blanc élevé sur lies.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 13 %, Acidité : 6,78 g/l, Sucre résiduel : 1,60 g/l

#### Élaboration

Alors que les lies fines sont encore en suspension dans le vin, débute l'élevage sur lies, qui dure 8 mois. Le bâtonnage est effectué une fois par jour pendant les trois premiers mois, puis à une fréquence réduite jusqu'à la fin de l'élevage. À l'issue de cette période, les cellules de levure sont éliminées et le vin est soumis à un processus de clarification et de stabilisation de 4 mois. Le G22 de Gorka Izagirre est mis en bouteille 12 mois après la vendange, puis affiné pendant 6 mois supplémentaires avant sa mise sur le marché.

#### Note de dégustation

Couleur : Limpide et irisée, d'une grande élégance. Robe jaune pâle aux reflets verdoyants intenses soulignant sa fraîcheur.

Nez : Première sensation de poire, de pomme mûre et de pamplemousse, suivie d'un second niveau de complexité associant des essences de fleurs blanches à des notes de mélisse, de tilleul, d'ortie blanche et de graines de fenouil.

Bouche : Ample et dense. La sensation fruitée, agréable et généreuse, laisse place à des nuances florales et balsamiques en finale. Très complexe.

#### Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, il révèle toute sa dimension à table, accompagné de fruits de mer, de poissons en sauce relevée et même de viandes.

Prix

- 95 Pts. Decanter - 2024 (UK)
- 95 Pts. Atkin - 2024 (UK)
- 92 Pts. Suckling - 2024 (USA)
- 91 Pts. Peñin - 2024 (Spain)