

[Actu](#) > [Occitanie](#) > [Hérault](#) > [Montpellier](#)

Sélection caviste : Bordaxuria 2020, AOP Irlouleguy

Chaque week-end, retrouvez la sélection du caviste Cairel et la fiche dégustation assortie.



La robe est jaune paille, très brillante (©Pixabay-Jarmoluk)

Par **Rédaction Métropolitain**

Publié le 9 Avr 23 à 12:23

Les 8 hectares de la ferme Bordaxuria se situent à Saint-Jean Pied de Porc, face à la chaîne des Pyrénées, sur les pentes escarpées de l'Arrodoy. Depuis les années 80, elle est la propriété de la famille Reca. Elle est

gérée à présent par Elorri Reca et Brice Robelet.

[À lire aussi](#)

Sélection caviste : le Clos de Saint-Vincent, AOC Bellet

Le vignoble, planté sur des sols de grès rouge avec un dénivelé de plus de 240m, produit de grands vins qui subliment le terroir du Pays Basque.

Cette cuvée est un assemblage de Gros manseng à 60% et de Petit Manseng. L'élevage dure 8 mois pour un tiers en barrique de 400 litres et deux tiers en cuves inox sur lies épaisses.

La dégustation

La robe est jaune paille, très brillante.

Le nez est complexe, avec des notes de fruits blancs, de fumée et d'embruns marins.

La bouche est puissante et très aromatique mais étonnamment aérienne.

La finale est puissante avec une acidité évoquant l'écorce de cédrat, d'ananas, le fruit de la passion, la fumée et le gingembre confit. Il vous surprendra par sa fraîcheur et son équilibre.

Parole de pro, goûtez-le avec une dorade, un bar ou une paella !