

EGIATEGIA A CHOISI L'Océan COMME CHAI.

À quinze mètres de profondeur, dans la baie de Saint-Jean-de-Luz, le vin en cuves dialogue avec les marées, la température et la pression naturelle.

Ici, l'Océan devient vinificateur. Il accompagne les cépages immergés et révèle des arômes singuliers, façonnés au gré des pulsations marines.

EGIATEGIA est une expérience : un lieu qui met en lumière une méthode brevetée, une production artisanale audacieuse ainsi qu'un engagement éco-sensible et local.

Le vin naît autrement. Avec l'Océan, par l'Océan.

EGIATEGIA



EGIATEGIA est le winereef Côte Basque.

43°23'54.1"N 1°40'12.3"W

OUVERT TOUTE L'ANNÉE*

- Septembre à Juin (6j/7)
- Juillet et Août (7j/7)

10h-13h/14h-18h
10h-19h

*Horaires susceptibles de varier.

ACCÈS AU CHAI

Piéton & Vélo  

Longer la rive gauche de l'Utxin.

Voiture (parking public) 

Parking du Port de Socoa ou Parking Rue de l'Utxin. Longer la rivière de l'Utxin

Train & Bus  

Gare de St-Jean-de-Luz
• Bus n°16
arrêt Port de Zokoia.
• Bus n°26
arrêt Plage de Zokoia ou Eglise de Zokoia.

Bateau (Juillet-Août) 

Navette maritime.
Quai de l'Infante, Saint Jean de Luz



5bis Chemin des Blocs
Zone Portuaire de Socoa
64500 CIBOURE

05.59.54.92.27
contact@egiategia.fr



EGIATEGIA

vinification sous-marine

Producteur de vins

Visites & Dégustations

Événements

www.egiategia.fr



VISITES & DÉGUSTATIONS*

*sur réservation

Au chai de Socoa, découvrez la vinification sous-marine, notre méthode brevetée et l'aventure EGIATEGIA.

Chaque visite est une plongée au cœur de notre histoire et savoir-faire, une expérience au rythme de l'Océan. Elle se prolonge par une dégustation de nos différents vins, sur notre terrasse surplombant la baie de Saint-Jean-de-Luz.

Un instant suspendu, entre Terre et Océan.

Tarifs de visites à partir de 20€

Langues Français, Anglais, Espagnol

Jours de visites Du Mardi au Samedi
Dimanche (juillet-août)

Groupes Tarifs préférentiels à partir de 15 personnes



Demandes spéciales

Pour toutes demandes spécifiques (séminaires, événements, groupes, ...) contactez-nous à contact@egiategia.fr ou au 05.59.54.92.27.

NOS VINS

Une méthode de vinification, inventée ici, qui donne naissance à des vins aux profils singuliers. Après plusieurs mois de fermentations océaniques, les vins émergent transformés.



De retour aux chais à Socoa, ils y sont sélectionnés et mis en bouteilles selon deux principes qui définissent les vins élaborés par EGIATEGIA :

L'ASSEMBLAGE TERRE-OCEAN

Le dialogue entre deux histoires, l'une terrestre et l'autre marine.

Une recherche de précision, d'équilibre et de complexité.

L'EXPRESSION PURE DE L'OCEAN

Des cuvées océaniques singulières, ciselées par leur vie sous-marine. Ici, l'humain s'efface totalement et l'Océan devient le vinificateur final. Une plongée vers l'inconnu, un condensé d'arômes et d'énergie marine.

