

LA CAVE  
D'IROULEGUY



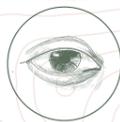
IRULEGIKO SOTOA



# Argi <sup>2024</sup>

**VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY**

TANNAT • CABERNET FRANC



Une robe grenat clair, brillante et séduisante, qui capte la lumière avec finesse.



Le bouquet est intense et rafraîchissant, dominé par des arômes amyliques évoquant la fraise et les petits fruits rouges fraîchement cueillis.



La dégustation révèle une belle fraîcheur, parfaitement équilibrée. L'expression aromatique est éclatante, portée par un fruité franc, juteux et gourmand, aux accents juvéniles de fruits rouges.

# Le millésime

## Vendanges

27 septembre au  
22 octobre 2024

Un millésime marqué par des conditions pluvieuses, avec un cycle végétatif de la vigne relativement tardif. L'hiver a été doux, et le débourrement de la vigne s'est effectué aux dates habituelles. La saison a été dominée par des pluies abondantes et un ensoleillement limité. Deux épisodes de grêle, en mai et en août, ont impacté la récolte et compliqué la lutte contre le mildiou. Un été frais et pluvieux a entraîné une maturation des raisins particulièrement lente. Malgré ces conditions, les vendanges, longues et tardives, ont pu être réalisées grâce à la brise de l'Haize Hegoa, permettant de récolter des raisins à une bonne maturité. Ceux-ci étaient de qualité, riches et bien fruités.

## Assemblage

63% Tannat • 37% Cabernet Franc

## Degré

12,5%

## Élevage

En cuves pendant 3 mois.

## Vinification

Pressurage direct respectueux du raisin.  
Fermentation en cuve inox à 16°C.

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 301 kJ / 73 Kcal

[DÉCOUVRIR](#)

# Le vignoble

## Superficie

130 ha

## Terroir et Sols

Vignes exposées sud/sud-ouest avec une altitude moyenne de 250 m.  
Terroir de grès rouge, d'ophite et de calcaire.

## Densité de plantation

Entre 2300 et 4700 pieds/ha

## Âge moyen des vignes

30 ans

## Vendanges

Manuelles

## Encépagement

45% Tannat / 26.5% Cabernet Franc / 8% Cabernet Sauvignon  
12.5% Gros Manseng / 7% Petit Manseng / 1% Petit Courbu