

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



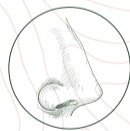
Argi ²⁰²⁵

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON



Belle robe grenat clair.



Le nez se révèle intense et frais, marqué par des notes amyliques de fraise et de petits fruits rouges frais.



La bouche offre des impressions éclatantes, portée par un fruité franc et juteux aux notes juvéniles de fruits rouges. La fraîcheur bien équilibrée apporte harmonie et vivacité à l'ensemble.

Le millésime

Vendanges

17 septembre au
05 octobre 2025

Le millésime 2025 a été marqué par une précocité notable et des conditions climatiques contrastées. Après un printemps particulièrement pluvieux, l'été s'est installé avec de fortes chaleurs favorisant une belle évolution de la vigne. Les vendanges ont débuté le 17 septembre, soit une dizaine de jours plus tôt que l'année précédente, et se sont achevées le 5 octobre après 19 jours de récolte, ponctués de quelques pauses liées aux épisodes pluvieux. Les températures plus douces de septembre ont permis une maturation lente et régulière des raisins, donnant naissance à des vins mûrs, équilibrés et dotés d'une belle expression aromatique.

Assemblage

69% Tannat • 22% Cabernet Franc •
9% Cabernet Sauvignon

Degré

13%

Service

8-10°C

Élevage

En cuves pendant 3 mois.

Vinification

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



INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 313 kJ / 75 Kcal

DÉCOUVRIR

Le vignoble

Superficie

110 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