

LA CAVE
D'IROULEGUY



Gorri • 2021

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

CABERNET FRANC • TANNAT • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT
●●●○○

FRUITÉ
●●●○○

COMPLEXE
●●○○○

Du fruit et de la fraîcheur

Une ode fruitée pour cette cuvée milésimée 2021.
Fruites rouges frais et croquants évoquant groseille et framboise ainsi que d'exquises notes de cerise nous invitent dans un univers de gourmandise en toute simplicité.

Une structure légère pour ce vin au profil goulayant
doté d'une belle enveloppe pulpeuse et juteuse de fruits rouges et une agréable sensation de fraîcheur.

Le millésime

Vendanges

29 septembre au
9 octobre 2021

Un millésime frais particulièrement marqué par une hétérogénéité du cycle végétatif. L'hiver relativement doux a entraîné un débourrement de la vigne très précoce (début mars). Le printemps plus frais a freiné cette dynamique. Cependant, en mai, des épisodes de gel ont impacté certaines parcelles entraînant un décalage dans le développement de la vigne. L'installation du beau temps en juin, a permis à la vigne de se développer correctement sans pour autant gommer les écarts de précocité. L'été a été plutôt frais et humide mais le temps chaud et sec de fin août à mi-septembre a permis aux raisins d'arriver à une belle maturité.

Assemblage

55% Cabernet Franc _ 35% Tannat _ 10% Cabernet Sauvignon

Degré

12.5%

Élevage

12 mois en cuves inox thermorégulée

Vinification

Extraction douce pendant 2 semaines
Fermentation à 25°C



Le vignoble

Superficie

150 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