

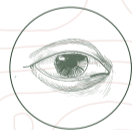
LA CAVE  
D'IROULEGUY



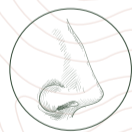
# Gorri 2022

**VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY**

CABERNET FRANC • TANNAT • CABERNET SAUVIGNON



**BELLE ROBE ROUGE RUBIS INTENSE.**



**FRUITS ROUGES MÛRS (FRAISE), FRUITS NOIRS CROQUANTS ET NOTES EXQUISES DE CERISE NOUS INVITENT DANS UN UNIVERS DE GOURMANDISE ET DE SIMPLICITÉ.**



**UNE STRUCTURE RONDE ET POSÉE POUR CE VIN AU PROFIL GOULEYANT DOTÉ DE TANINS SOUPLES ET FONDUS AINSI QUE D'UNE AGRÉABLE SENSATION DE FRAICHEUR EN FINALE.**

IRULEGIKO SOTOA

# Le millésime

## VENDANGES

22 septembre au  
10 octobre 2022

Un millésime très impacté par le gel printanier et la sécheresse estivale. Au mois d'avril, un épisode de gel et de neige touche une grande partie des parcelles de manière importante et entraîne un décalage dans l'évolution de la vigne. La remontée des températures au mois de mai rééquilibre la situation mais les fortes chaleurs estivales et le manque d'eau à partir de juillet bloquent le développement des raisins. Les quelques pluies d'août vont alors être très bénéfiques pour permettre au peu de raisin présent d'arriver à maturité. Le millésime est alors moins acide et globalement plus concentré.

## ASSEMBLAGE

60% Cabernet Franc • 34% Tannat • 6% Cabernet Sauvignon

## DEGRÉ

13.5%

## ÉLEVAGE

12 mois en cuves inox.

## VINIFICATION

Macération 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.

## DENSITE 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