

LA CAVE
D'IROULEGUY



Kattalin • 2021

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY
GROS MANSENG • PETIT MANSENG

PUISSANT
●●○○○

FRUITÉ
●●●○○

COMPLEXE
●●○○○

La sphère de nos cépages manseng...

Ce Kattalin 2021 nous plonge dans une ambiance juteuse aux notes intenses d'agrumes, de fines touche de zests et de subtiles fragrances florales (fleurs blanches).

La bouche est opulente d'arômes bien soutenue par une fraîcheur élégante, dotée d'un équilibre minéral et tonique, fringant prolongé d'une finale très aromatique.

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

76% Gros Manseng _ 24% Petit Manseng

Degré

14%

Élevage

Sur lies en cuves pendant 4 à 5 mois.

Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux,
fermentation longue à 16- 18°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