

LA CAVE
D'IROULEGUY



Kattalin • 2023

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY
GROS MANSENG • PETIT MANSENG

PUISSANT
●●●○○

FRUITÉ
●●●●○

COMPLEXE
●●●○○

Un Irouleguy blanc d'une belle couleur dorée, exprimant un caractère franc et complexe : pèle-mêle d'agrumes, de fruits exotiques et de franches fragrances de fruits blancs.

L'expression de cette cuvée Kattalin 2023 se veut étirée, ronde, franche et élégante. Le binôme gras/fraîcheur se complète à merveille laissant révéler une longueur très fruitée.

Le millésime

Vendanges

23 septembre au
6 octobre 2023

La campagne 2023 a été marquée par une forte humidité, tant dans l'air qu'un cumul de pluviométrie important, ce qui n'a pas facilité la tâche à nos vignerons pour maintenir un bon état sanitaire des vignes. Certaines de nos parcelles ont aussi été touchées par un gros épisode de grêle au mois de juin ce qui a impacté nos rendements. Malgré tout, des températures élevées du mois d'août ainsi qu'une très belle arrière-saison pour les vendanges ont permis de récolter des raisins à bonne maturité, ayant développés une aromatique caractéristique du millésime.

Assemblage

75 %Gros Manseng _ 25% 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