

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



2024

Kattalin

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG



Robe jaune clair, parée de reflets or blanc.



Nez riche et intense, marqué par des arômes de fruits blancs et d'agrumes, qui révèlent toute la densité olfactive du vin.



En bouche, ce Kattalin séduit par sa fraîcheur équilibrée, sa rondeur gourmande et une complexité qui se développe durant la dégustation. L'exaltation de ses arômes et une finale douce en font une cuvée de caractère.

Le millésime

Vendanges

27 septembre au
22 octobre 2024

Un millésime marqué par des conditions pluvieuses, avec un cycle végétatif de la vigne relativement tardif. L'hiver a été doux, et le débourrement de la vigne s'est effectué aux dates habituelles. La saison a été dominée par des pluies abondantes et un ensoleillement limité. Deux épisodes de grêle, en mai et en août, ont impacté la récolte et compliqué la lutte contre le mildiou. Un été frais et pluvieux a entraîné une maturation des raisins particulièrement lente. Malgré ces conditions, les vendanges, longues et tardives, ont pu être réalisées grâce à la brise de l'Haize Hegoa, permettant de récolter des raisins à une bonne maturité. Ceux-ci étaient de qualité, riches et bien fruités.

Assemblage

85% Gros Manseng _ 15% Petit Manseng

Degré

13.5%

Élevage

Sur lies en cuves pendant 3 mois.

Vinification

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



Le vignoble

Superficie

130 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