

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA

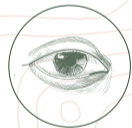


2025

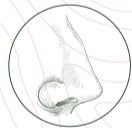
Kattalin

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG



Robe jaune clair, parée de reflets or blanc.



Le nez présente une belle densité aromatique, riche et intense, dominée par des notes de fruits blancs et d'agrumes.



La bouche est franche et exaltante, à la fois complexe et mûre. Une discrète rondeur accompagne une fraîcheur gourmande et équilibrée, offrant un ensemble harmonieux et bien développé.

Le millésime

Vendanges

17 septembre au
05 octobre 2025

Le millésime 2025 a été marqué par une précocité notable et des conditions climatiques contrastées. Après un printemps particulièrement pluvieux, l'été s'est installé avec de fortes chaleurs favorisant une belle évolution de la vigne. Les vendanges ont débuté le 17 septembre, soit une dizaine de jours plus tôt que l'année précédente, et se sont achevées le 5 octobre après 19 jours de récolte, ponctués de quelques pauses liées aux épisodes pluvieux. Les températures plus douces de septembre ont permis une maturation lente et régulière des raisins, donnant naissance à des vins mûrs, équilibrés et dotés d'une belle expression aromatique.

Assemblage

68% Gros Manseng _ 32% Petit Manseng

Degré

14%

Service

10-11°C

Élevage

Sur lies en cuves pendant 3 mois.

Vinification

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

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 336 kJ / 81 Kcal

[DÉCOUVRIR](#)

Le vignoble

Superficie

110 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