

LA CAVE
D'IROULEGUY



Kattalin • 2023

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



**Une couleur intense et séduisante,
un nez qui l'est tout autant!!**

**Dense expressif et doté d'une gourmandise croquante,
ce Kattalin rosé 2023 nous révèle des arômes de fruits
rouges marqués autour d'un beau duo fraise et cerise,
agrémenté de fruits blancs.**

**Un bel équilibre où rondeur et fraîcheur s'associent à
merveille, laissant exprimer un joli profil aromatique
où fruits et fleurs s'étalent en bouche.**

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

74% Tannat • 22% Cabernet Franc • 4% Cabernet Sauvignon

DEGRÉ

12.5%

ÉLEVAGE

3 mois en cuve inox, puis
mise en bouteille au printemps.

VINIFICATION

Pressurage direct respectueux du raisin.
Fermentation en cuve inox à 18-20°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