

LA CAVE  
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA

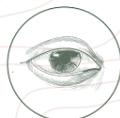


2024

# Kattalin

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC



Une teinte délicate couleur peau de pêche, brillante et raffinée, qui reflète la fraîcheur et l'élégance de ce rosé d'exception.



Nez expressif et complexe. Sa palette aromatique dévoile des notes de fruits blancs (poire, pêche) subtilement rehaussées par des touches florales délicates, pour une olfaction à la fois fraîche et séduisante.



L'attaque est franche et vive, avec un profil dynamique. L'intensité aromatique se maintient tout au long de la dégustation, portée par un bel équilibre entre fraîcheur et structure. La finale est tonique, élégamment tendue et persistante.

# 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

55% Tannat · 45% Cabernet Franc

## Degré

11%

## Élevage

En cuves pendant 3 mois.

## Vinification

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

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 267 kJ / 64 Kcal

DÉCOUVRIR

# 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