

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA

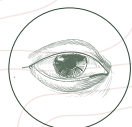


2025

Kattalin

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

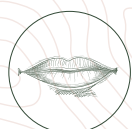
TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON



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

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

57% Tannat • 40% Cabernet Franc • 3% Cabernet Sauvignon

Degré

12.5%

Élevage

En cuves pendant 3 mois.

Vinification

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



INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 301 kJ / 73 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