

LA CAVE  
D'IROULEGUY



# Kattalin • 2021

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT  
●●○○○

FRUITÉ  
●●●●○

COMPLEXE  
●●●○○

**Cette cuvée au tempérament fruité exprime un nez fringant d'une belle intensité.**

**Le tandem petits fruits noirs (cerise, mûre) et épices révèle un esprit très gourmand.**

**L'attaque se veut fraîche, souple et enjouée. La bouche à la texture ronde révèle un équilibre souple et franc, soutenu par des tanins croquants et au caractère finement fondu.**

**La finale fraîche et longue s'allie à un style très juteux.**

# Le millésime

## Vendanges

29 septembre au  
9 octobre 2021

Un millésime frais particulièrement marqué par une hétérogénéité du cycle végétatif. L'hiver relativement doux a entraîné un débourrement de la vigne très précoce (début mars). Le printemps plus frais a freiné cette dynamique. Cependant, en mai, des épisodes de gel ont impacté certaines parcelles entraînant un décalage dans le développement de la vigne. L'installation du beau temps en juin, a permis à la vigne de se développer correctement sans pour autant gommer les écarts de précocité. L'été a été plutôt frais et humide mais le temps chaud et sec de fin août à mi-septembre a permis aux raisins d'arriver à une belle maturité.

## Assemblage

65% Tannat \_ 31% Cabernet Franc \_ 4% Cabernet Sauvignon

## Degré

12,5%

## Élevage

23% en foudre  
77% en cuves

## Vinification

Macération respectueuse du fruit  
pendant 20 jours avec fermentation à 25°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.

## 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