

LA CAVE
D'IROULEGUY



Lehia • 2022

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY
PETIT MANSENG • GROS MANSENG

PUISSANT
●●●●○

FRUITÉ
●●●●○

COMPLEXE
●●●●○

Intense...

D'une belle expression aromatique, cette cuvée se révèle subtile. Elle se dévoile autour de fragrances exotiques ananas, pamplemousse, composée de fruits blancs et d'inspiration florale.

Quelques notes briochées soulignent un boisé délicat, finement intégré.

Le profil de cette cuvée est d'humeur franche et déterminée; la rondeur et le gras sont encadrés par une fraîcheur intensément dynamique. L'impression sapide exprime un développement sensoriel de belle allonge, tout en élégance, exalté par des amers fins.

Le millésime

Vendanges

22 septembre au
10 octobre 2022

Un millésime très impacté par le gel printanier et la sécheresse estivale. Au mois d'avril, un épisode de gel et de neige touche une grande partie des parcelles de manière importante et entraîne un décalage dans l'évolution de la vigne. La remontée des températures au mois de mai rééquilibre la situation mais les fortes chaleurs estivales et le manque d'eau à partir de juillet bloquent le développement des raisins. Les quelques pluies d'août vont alors être très bénéfiques pour permettre au peu de raisin présent d'arriver à maturité. Le millésime est alors moins acide et globalement plus concentré.

Assemblage

75% Petit Manseng _ 25% Gros Manseng

Degré

14.5%

Élevage

Sur lies en barriques pendant 6 mois.

Vinification

Macération pelliculaire. Pressurage doux.
Fermentation à 16-18°C en barriques.



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