

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA

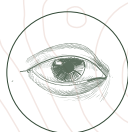
LA CAVE
D'IROULEGUY

Lehia 2024

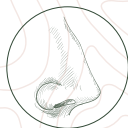
VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

78% PETIT MANSENG • 22% GROS MANSENG

«Défi» en euskara. Elaboré seulement lors des millésimes d'exception, Lehia est un vin rare et singulier où le Petit Manseng y est sublimé par un élevage en barriques.



ROBE DORÉE, ÉCLATANTE ET INTENSE, QUI RÉVÈLE TOUTE LA RICHESSE ET LA PROFONDEUR DE CETTE CUVÉE.



D'UNE GRANDE RICHESSE AROMATIQUE, LE BOUQUET S'OUVRE SUR UN REGISTRE COMPLEXE OÙ SE MÊLENT FRAÎCHEUR ET MATURITÉ. LES AGRUMES LUMINEUX CÔTOIENT LES FRUITS CONFITS, LES FLEURS BLANCHES ET LES ÉPICES DOUCES. DE DÉLICATES NOTES BOISÉES VIENNENT PARFAIRE L'HARMONIE ET SUBLIMER L'ENSEMBLE.



L'ATTAQUE SÉDUIT PAR UNE STRUCTURE FINE ET DÉLICATE, PORTÉE PAR DES ACCENTS FLORAUX ET DE PAMPLEMOUSSE. L'ÉQUILIBRE SE DESSINE ENTRE UNE RONDEUR SUBTILE ET UNE FRAÎCHEUR CISELÉE, DONNANT À L'EXPRESSION TOUTE SON ÉLÉGANCE. LA FINALE, LONGUE ET SENSUELLE, PROLONGE LA DÉGUSTATION AVEC RAFFINEMENT.



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

78% Gros Manseng – 22% Petit Manseng

Degré

14.5%

Service

10-12°C

Élevage

6 mois en barriques dont 40% des
barriques étaient neuves

Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux,
fermentation longue à 18-20°C en barriques.



INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 351 kJ / 85 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