

LA CAVE  
D'IROULEGUY



# Mignaberry • 2023

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG

PUISSANT  
●●●○○

FRUITÉ  
●●●●○

COMPLEXE  
●●○○○

**Parée d'une belle robe jaune or, cette cuvée Mignaberry 2023 nous invite dans un univers aromatique intense où se côtoient de gourmandes notes de fruits blancs (poire, pêche), d'agrumes et de subtiles notes florales.**

**Doté d'une attaque franche, l'ensemble se veut élégant, contenu par une fraîcheur soutenue et bien menée. Le style fringant de ce vin blanc nous ramène sur une évolution aromatique bien typée manseng.**

# Le millésime

## Vendanges

23 septembre au  
6 octobre 2023

La campagne 2023 a été marquée par une forte humidité, tant dans l'air qu'un cumul de pluviométrie important, ce qui n'a pas facilité la tâche à nos vignerons pour maintenir un bon état sanitaire des vignes. Certaines de nos parcelles ont aussi été touchées par un gros épisode de grêle au mois de juin ce qui a impacté nos rendements. Malgré tout, des températures élevées du mois d'août ainsi qu'une très belle arrière-saison pour les vendanges ont permis de récolter des raisins à bonne maturité, ayant développés une aromatique caractéristique du millésime.

## Assemblage

94 %Gros Manseng \_ 6% Petit Manseng

## Degré

14%

## Élevage

Sur lies en cuves pendant 4 à 5 mois.

## Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux,  
fermentation longue à 16- 18°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