

LA CAVE  
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



2024

# Mignaberry

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG



Robe claire, avec des reflets or blanc.



Nez franc et intense révélant des notes florales et fruitées, à la fois opulentes et captivantes.



En bouche, cette cuvée se veut franche avec un fruité net et une tension parfaite qui soutient sa longueur. La finale est fraîche, offrant une vivacité qui persiste agréablement.

# 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

96% Gros Manseng \_ 4% Petit Manseng

## Degré

14%

## Élevage

Sur lies en cuves pendant 3 mois.

## Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux, fermentation longue à 16°C.

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 336 kJ / 81 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