

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



2025

Mignaberry

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

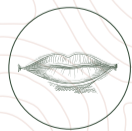
GROS MANSENG • PETIT MANSENG



Robe claire aux reflets or blanc.



Le nez dévoile des notes florales et fruitées, marquées par des arômes de tilleul et d'abricot.



L'attaque florale séduit par sa netteté. La bouche révèle un équilibre soutenu où se conjuguent fraîcheur maîtrisée et plateau aromatique fruité. L'ensemble offre une expression franche et harmonieuse.

Le millésime

Vendanges

17 septembre au
05 octobre 2025

Le millésime 2025 a été marqué par une précocité notable et des conditions climatiques contrastées. Après un printemps particulièrement pluvieux, l'été s'est installé avec de fortes chaleurs favorisant une belle évolution de la vigne. Les vendanges ont débuté le 17 septembre, soit une dizaine de jours plus tôt que l'année précédente, et se sont achevées le 5 octobre après 19 jours de récolte, ponctués de quelques pauses liées aux épisodes pluvieux. Les températures plus douces de septembre ont permis une maturation lente et régulière des raisins, donnant naissance à des vins mûrs, équilibrés et dotés d'une belle expression aromatique.

Assemblage

98% Gros Manseng _ 2% Petit Manseng

Degré

13.5%

Service

10-11°C

Élevage

Sur lies en cuves pendant 3 mois.

Vinification

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



INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 324 kJ / 78 Kcal

[DÉCOUVRIR](#)

Le vignoble

Superficie

110 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