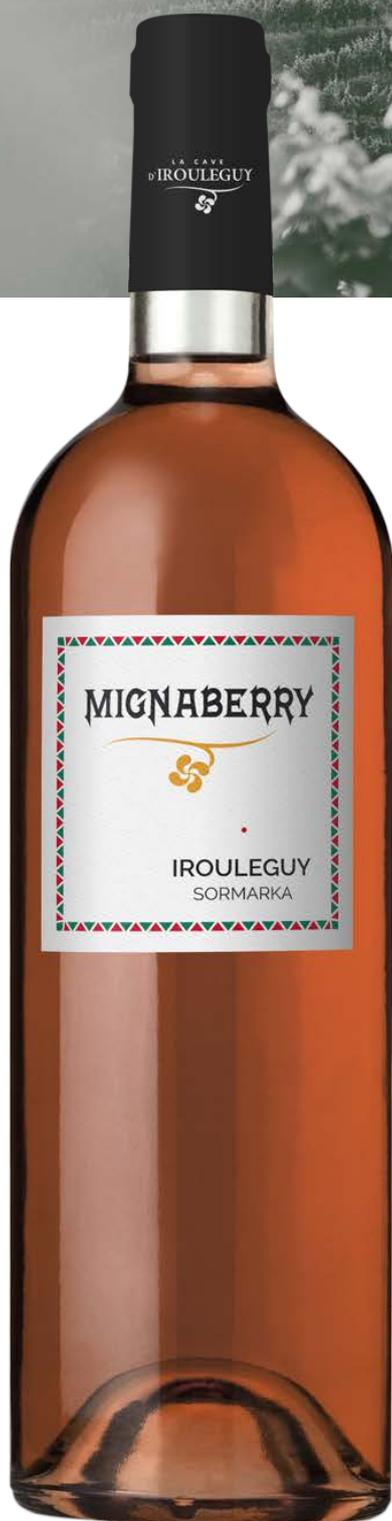


LA CAVE
D'IROULEGUY



Mignaberry • 2022

VIN ROSÉ - AOC IROULEGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



D'une belle couleur rosé pêche chatoyante, ce Mignaberry 2022 laisse apparaître un nez fringuand et expressif aux arômes de fruits rouges frais, mêlés à la fraise et de subtiles touches florales.

Le style ample se veut gourmand et mûr, doté d'un esprit savoureux. La fraîcheur contenue et sans excès, prolonge la dégustation soulignant un équilibre complexe, finale épurée.

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

56% Tannat _ 26% Cabernet Franc _ 18% Cabernet Sauvignon

Degré

14%

Élevage

3 mois en cuve inox, puis mise en
bouteille au printemps.

Vinification

Pressurage direct respectueux du raisin.
Fermentation en cuve inox à 18-20°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