

LA CAVE
D'IROULEGUY



Mignaberry • 2023

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



Doté d'une belle robe rosée profonde, ce Mignaberry rosé 2023 se caractérise par un nez fringant et bien développé. Il s'exprime au travers de complexes notes de fruits rouges, composées d'un intense trio de groseille, framboise et fraise ainsi que de subtiles effluves épicées.

Harmonieux et juteux, l'équilibre se veut rond et délicat, remonté par une jolie vivacité, soutenu par d'agréables notes florales (rose)

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

64% Tannat · 36% Cabernet Franc

DEGRÉ

13%

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.

DENSITE 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