

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



2024

Mignaberry

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON



Une belle robe grenat clair, lumineuse et délicate, typique d'un rosé de caractère.



Olfaction étalée et profonde. Des arômes généreux de fruits rouges comme la grenade et la cerise s'entrelacent avec des notes subtiles de fruits blancs, apportant complexité et élégance.



La bouche est vineuse et opulante. L'équilibre gustatif se montre à la fois rond et frais, avec une finale marquée par une légère touche de gras qui prolonge l'intensité aromatique.

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

64% Tannat • 33% Cabernet Franc • 3% Cabernet Sauvignon

Degré

11,5%

Élevage

En cuves pendant 3 mois.

Vinification

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

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 279 kJ / 67 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