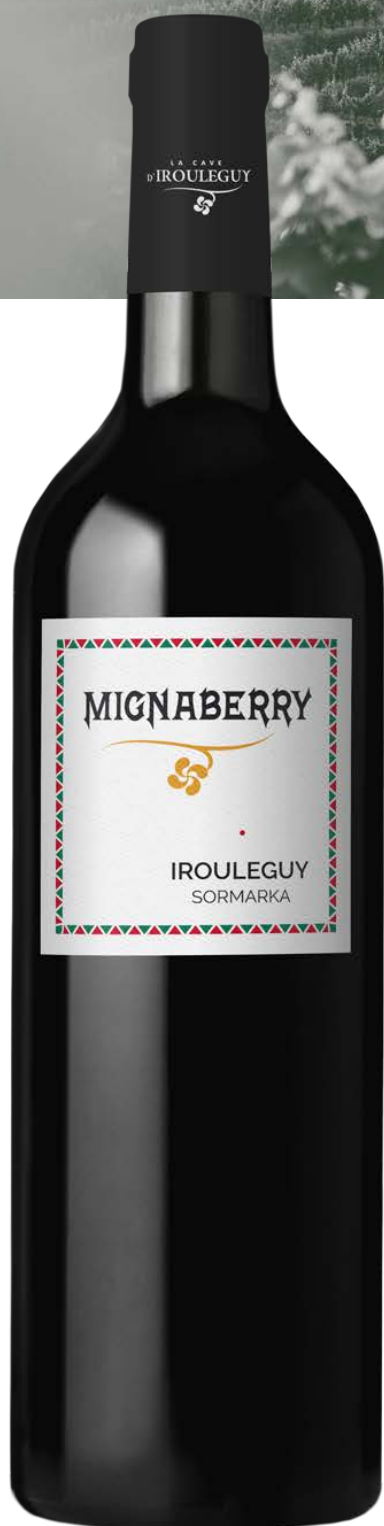


LA CAVE
D'IROULEGUY



Mignaberry • 2019

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



Un 2019 révélateur...

Une belle couleur rubis sombre nous plonge dans l'univers Irouleguy où les trois cépages rouges de l'appellation expriment de concert le style de cette cuvée emblématique de La Cave d'Irouleguy.

L'impression olfactive s'exprime avec netteté autour d'une ambiance de fruits noirs et fruits rouges mêlés (cerise, cassis); intensité révélée par une bouche franche et nette. Des tanins fins et ciselés encadrent des notes finement boisées, de subtiles touches épicées soulignent ce vin au caractère franc et souple.

Le millésime

Vendanges 3 au 13 octobre 2019	Un millésime globalement frais qui a engendré un développement de la vigne assez lent. Les chaleurs estivales et notamment les écarts de températures entre la journée et la nuit ont permis de vendanger des raisins bien murs et équilibrés.	
Assemblage 63% Tannat _ 22% Cabernet Franc _ 15% Cabernet Sauvignon	Degré 14%	
Élevage 50% en cuves 50% en barriques pendant 12 mois	Vinification Macération longue de 3 semaines Extraction douce.	



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	