

LA CAVE
D'IROULEGUY



Mignaberry • 2020

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



Intemporelle cuvée Mignaberry 2020.

Une belle couleur rubis sombre nous plonge dans l'univers Irouleguy où les 3 cépages de l'appellation traduisent de concert le style de cette cuvée, ADN de La Cave d'Irouleguy.

Une robe pourpre s'exprime avec intensité dans une ambiance de beaux fruits noirs (cassis, mûre), d'épices douces et de pointe de réglisse.

D'une âme généreuse, cette cuvée révèle des fruits mûrs sur une belle assise de tannins fins soutenus par de délicates notes boisées. Rondeur et souplesse sont de mise.

Le millésime

Vendanges

17 septembre au
4 octobre 2020

Un millésime solaire particulièrement marqué par la précocité du cycle de la vigne. De par l'hiver doux, la vigne a débourré assez tôt. Cet avancement s'est plus ou moins maintenu tout au long du printemps. Les belles journées estivales et les pluies orageuses de mi-août ont accéléré la maturité des raisins et la vendange a été relativement précoce. Les raisins récoltés étaient d'une qualité exceptionnelle : très riches et concentrés.

Assemblage

81% Tannat _ 17% Cabernet Franc _ 2% Cabernet Sauvignon

Degré

14%

Élevage

80% en cuves
20% 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