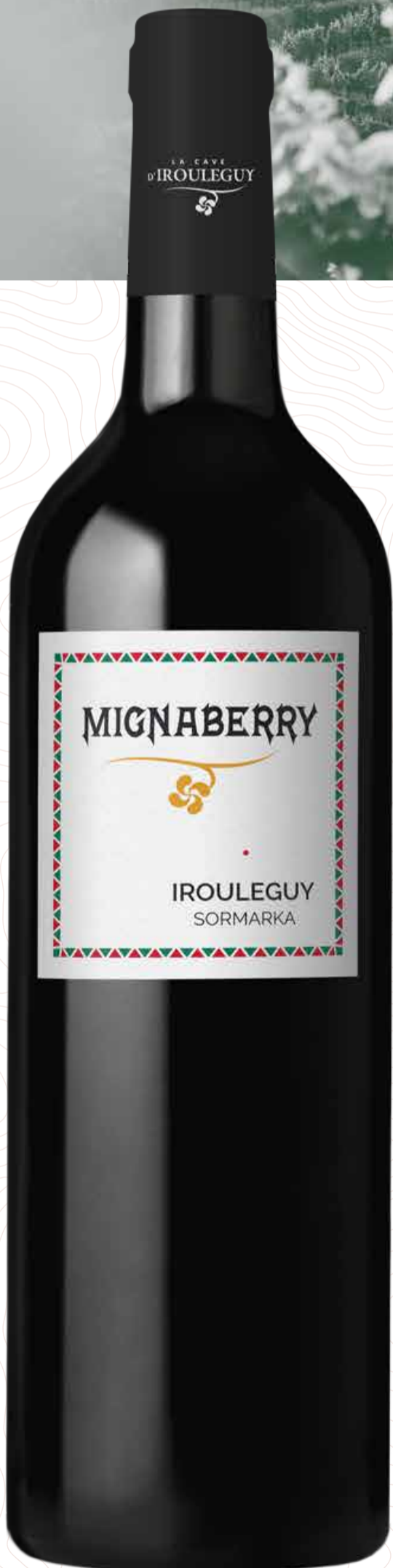


LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



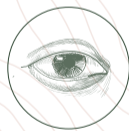
2021

Mignaberry

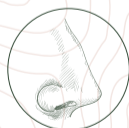
VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

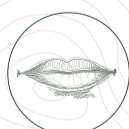
Cuvée emblématique de La Cave d'Irouléguay, Mignaberry est la parfaite expression de notre terroir.



Robe grenat intense.



Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs bien mûrs, relevés par des notes épicées et de délicates fragrances boisées.



La bouche est ample et équilibrée, portée par une structure souple. Les tanins soyeux accompagnent une finale ronde et harmonieuse.

Le millésime

Vendanges

29 septembre au
9 octobre 2021

Un millésime frais particulièrement marqué par une hétérogénéité du cycle végétatif. L'hiver doux a entraîné un débourrement de la vigne très précoce. Le printemps plus frais a freiné cette dynamique. Cependant, en mai, des épisodes de gel ont impacté certaines parcelles entraînant un décalage dans le développement de la vigne. L'installation du beau temps en juin, a permis à la vigne de se développer correctement sans pour autant gommer les écarts de précocité. L'été a été plutôt frais et humide mais le temps chaud et sec de fin août à mi-septembre a permis aux raisins d'arriver à une belle maturité.

Assemblage

77% Tannat • 21% Cabernet Franc •
2% Cabernet Sauvignon

Degré

13%

Service

18°C

Élevage

20% en barriques et 80% en
cuves pendant 12 mois

Vinification

Macération longue de 3 semaines
Extraction douce.



Le vignoble

Superficie

110 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