

LA CAVE
D'IROULEGUY



Omenaldi • 2020

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



Une cuvée haute en caractère

D'une robe sombre et profonde, mise en valeur par un merveilleux tandem Tannat-Cabernet Franc, cet Omenaldi 2020 se révèle complexe et épicé.

Des notes de fruits noirs et de moka soutenues par des nuances boisées et toastées expriment un ensemble charnu. Doté d'une structure riche, associée à des tanins au caractère dense et soyeux, la finale est longue, expressive et fraîche.

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

71% Tannat _ 26% Cabernet Franc _ 3% Cabernet Sauvignon

Degré

13.5%

Élevage

11 mois en barriques et foudres

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