

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA

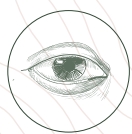


Omenaldi 2022

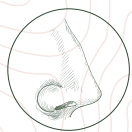
VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

«Hommage» en euskara. Assemblage de nos meilleures parcelles d'Irouleguy. Un vin de grandes occasions. Beau potentiel de garde.



Robe rubis profonde et intense.



Le nez, franc et complexe, dévoile des arômes de fruits noirs mûrs, dominés par la griotte, relevés de notes épicées de girofle et de délicates nuances boisées et torréfiées.



La bouche est ample, dense et structurée. L'équilibre se révèle rond et mature, porté par des tanins mûrs et soyeux qui accompagnent une finale longue et harmonieuse.

Le millésime

Vendanges 22 septembre au 10 octobre 2022	Un millésime très impacté par le gel printanier et la sécheresse estivale. Au mois d'avril, un épisode de gel et de neige touche une grande partie des parcelles de manière importante et entraine un décalage dans l'évolution de la vigne. La remontée des températures au mois de mai rééquilibre la situation mais les fortes chaleurs estivales et le manque d'eau à partir de juillet bloquent le développement des raisins. Les quelques pluies d'aout vont alors être très bénéfiques pour permettre au peu de raisin présent d'arriver à maturité. Le millésime est alors moins acide et globalement plus concentré.	
Assemblage 78% Tannat • 20% Cabernet Franc • 2% Cabernet Sauvignon	Degré 14%	Service 18°C
Élevage 12 mois en barriques.	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.	
	Densite 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	