

LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



Ospa

2024



VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT · CABERNET FRANC

«Célébrer» en basque, Ospa incarne un équilibre parfait entre convivialité, authenticité et modernité.



La robe se pare d'un grenat profond aux reflets pourpres et violacés.



Le nez séduit par son intensité aromatique, dominé par des fruits rouges et noirs tels que la fraise et la cerise.



En bouche, Ospa offre une texture suave et juteuse, avec une belle rondeur. L'attaque est gourmande, soutenue par une fraîcheur vivifiante qui prolonge le plaisir en finale.

Le millésime

Vendanges

27 septembre au
22 octobre 2024

Un millésime marqué par des conditions pluvieuses, avec un cycle végétatif de la vigne relativement tardif. L'hiver a été doux, et le débourrement de la vigne s'est effectué aux dates habituelles. La saison a été dominée par des pluies abondantes et un ensoleillement limité. Deux épisodes de grêle, en mai et en août, ont impacté la récolte et compliqué la lutte contre le mildiou. Un été frais et pluvieux a entraîné une maturation des raisins particulièrement lente. Malgré ces conditions, les vendanges, longues et tardives, ont pu être réalisées grâce à la brise de l'Haize Hegoa, permettant de récolter des raisins à une bonne maturité. Ceux-ci étaient de qualité, riches et bien fruités.

Assemblage

63% Tannat • 37% Cabernet Franc

Degré

11,5%

Service

14°C

Élevage

En cuves pendant 6 mois.

Vinification

Extraction douce pendant 4 jours.
Fermentation à 20°C.



INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 279 kJ / 67 Kcal

DÉCOUVRIR

Le vignoble

Superficie

130 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