

LA CAVE
D'IROULEGUY



Xuri • 2021

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY
GROS MANSÉNG • PETIT MANSÉNG

PUISSANT
●●●○○

FRUITÉ
●●●○○

COMPLEXE
●●●○○

Doté d'un style très expressif, ce Xuri 2021 se caractérise par une belle construction aromatique, alliant de puissantes notes de fruits blancs (pêche) et exotiques. Des effluves florales et de zests d'orange viennent parer un fin boisé.

L'ensemble, bien extrait, est soutenu par une riche structure ainsi que d'une belle fraîcheur. Équilibré et rond, ce vin laisse exprimer de beaux amers sur une finale élégante.

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

81% Gros Manseng _ 19% Petit Manseng

Degré

14.5%

Élevage

Sur lies avec bâtonnage en barriques
et foudres pendant 7 mois.

Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux,
fermentation longue à 18- 20°C



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