

LA CAVE
D'IROULEGUY



Xuri • 2022

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



L'équilibre du manseng

Gros manseng et petit manseng réunis à merveille dans cette cuvée expressive et bien menée, où se mêlent arômes de fruits blancs (poire, pêche), agrumes et effluves florales. Parée d'une robe jaune or, ce Xuri 2022 révèle une impression gourmande, étirée et bien rafraîchie. Dévoilant une matière riche et gouteuse, sa tension bien calibrée et sa rondeur s'équilibrent et soulignent une expression fine du gras.

Elancé, le profil se veut fin, harmonieux et doté d'un boisé fondu

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 entraîne 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

76% Gros Manseng _ 24% Petit Manseng

Degré

14.5%

Élevage

Sur lies avec bâtonnage en barriques 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