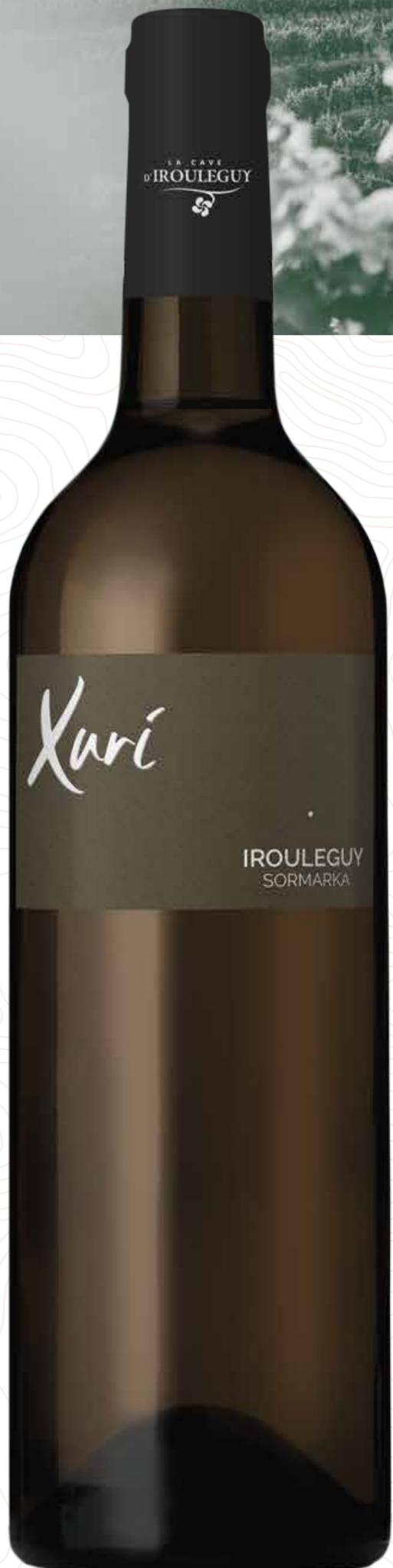


LA CAVE
D'IROULEGUY



IRULEGIKO SOTOA



Xuri ²⁰²⁴

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG



Robe brillante couleur or, rehaussée de subtils reflets dorés.



Nez expressif et complexe, dévoilant des arômes de fruits blancs et d'agrumes, dominés par des notes de pamplemousse.



L'attaque se veut franche, marquée par une belle intensité aromatique. Les agrumes s'imposent, soutenus par un boisé finement intégré. La bouche révèle une belle tension tout au long de la dégustation, pour s'achever sur une finale fraîche et élégante.

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

68% Gros Manseng _ 32% Petit Manseng

Degré

14%

Élevage

60% en barriques et 40% en cuves
et œuf pendant 6 mois.

Vinification

Macération pelliculaire, pressurage
doux, fermentation longue à 18°C.

INGRÉDIENTS / NUTRITION



E(100ml) = 336 kJ / 81 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