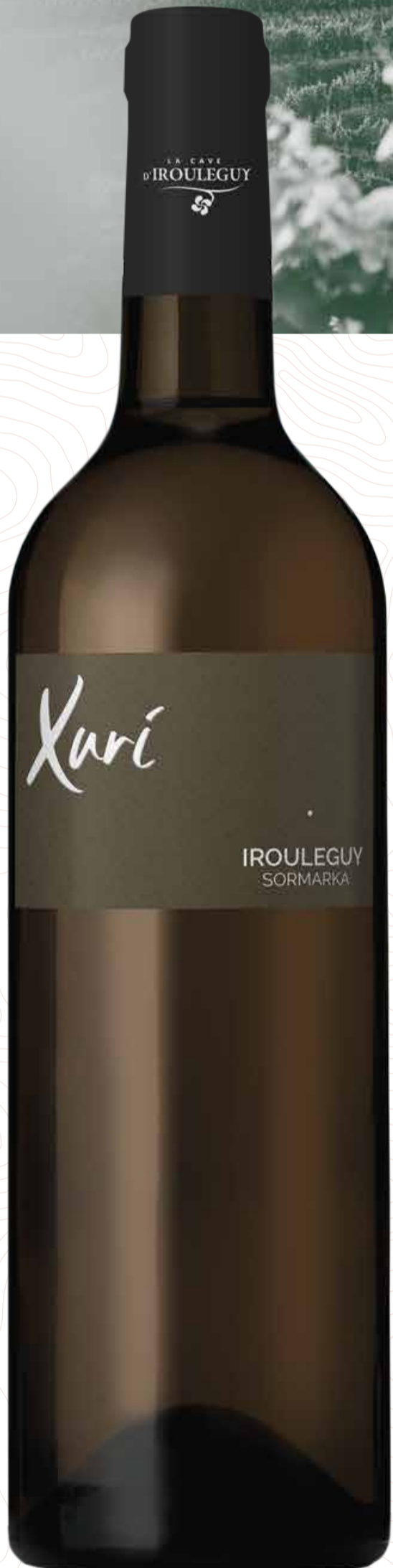


LA CAVE
D'IROULEGUY



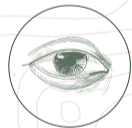
IRULEGIKO SOTOA



Xuri ²⁰²⁵

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG • PETIT COURBU



Une robe claire et lumineuse, illuminée par de délicats reflets dorés.



Un nez franc et floral, qui laisse s'exprimer avec élégance de savoureuses notes d'agrumes mûrs.



La bouche se veut délicate et équilibrée, offrant une légère rondeur. Elle révèle une aromatique soutenue de fruits blancs, sublimée par un boisé modelé, pour s'achever sur une agréable fraîcheur.

Le millésime

Vendanges

17 septembre au
5 octobre 2025

Le millésime 2025 a été marqué par une précocité notable et des conditions climatiques contrastées. Après un printemps particulièrement pluvieux, l'été s'est installé avec de fortes chaleurs favorisant une belle évolution de la vigne. Les vendanges ont débuté le 17 septembre, soit une dizaine de jours plus tôt que l'année précédente, et se sont achevées le 5 octobre après 19 jours de récolte, ponctués de quelques pauses liées aux épisodes pluvieux. Les températures plus douces de septembre ont permis une maturation lente et régulière des raisins, donnant naissance à des vins mûrs, équilibrés et dotés d'une belle expression aromatique.

Assemblage

62% Gros Manseng _ 32% Petit Manseng _ 6% Petit Courbu

Degré

14%

Élevage

66% en barriques et foudre & 34%
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