

LA CAVE
D'IROULEGUY



Argi • 2022

VIN ROSÉ - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



Rosé aux nuances rubis soutenues, révélant un esprit très gourmand.

Doté d'une ambiance aromatique franche et exaltante, cet Argi 2022 s'exprime par des notes intenses de fraise mais aussi amyliques. Friand à souhait et net de fruit, son jus croquant assez simple mais jovial et précis souligne une fraîcheur contenue.

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'août 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

57% Tannat _ 30% Cabernet Sauvignon _ 13% Cabernet Franc

Degré

14%

Élevage

3 mois en cuve inox, puis
mise en bouteille au printemps.

Vinification

Pressurage direct respectueux du raisin.
Fermentation en cuve inox à 16°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