

LA CAVE
D'IROULEGUY



Gabe • 2021

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY
TANNAT • CABERNET FRANC

PUISSANT
●○○○○

FRUITÉ
●●●●○

COMPLEXE
●●○○○

Sans soufre ajouté

Issu de l'agriculture biologique et sans sulfites ajoutés, l'esprit de ce vin est épuré.

Il offre une impression franche de petits fruits rouges frais, friand, fruité, épuré, et d'une joviale simplicité, convivial à souhait. La finale fraîche révèle un style juteux.

A boire sans plus attendre...

Le millésime

Vendanges

29 septembre au
9 octobre 2021

Un millésime frais particulièrement marqué par une hétérogénéité du cycle végétatif. L'hiver relativement doux a entraîné un débourrement de la vigne très précoce (début mars). 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

50% Tannat _ 50% Cabernet Franc

Degré

12.5%

Élevage

6 mois en cuve inox

Vinification

Respect total du fruit sans aucun ajout de sulfites.



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