

LA CAVE
D'IROULEGUY



Gorri • 2020

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

CABERNET FRANC • TANNAT • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT
●●●○○

FRUITÉ
●●●○○

COMPLEXE
●●○○○

La signature du 2020...

Formidable porte d'entrée aux vins d'Irouleguy, ce Gorri 2020 est à l'image de son millésime : exceptionnel.

Cette année chaude offre à ce vin une belle couleur grenat soutenue. A la dégustation, Gorri 2020 affirme son caractère et un style ample, riche, tout en souplesse.

Le fruit est généreux et gourmand exprimant des notes intenses et de fruits rouges mûrs. Frais et croquant, il se veut d'une grande élégance, en toute simplicité.

Le millésime

Vendanges

17 septembre au
4 octobre 2020

Un millésime solaire particulièrement marqué par la précocité du cycle de la vigne. De par l'hiver doux, la vigne a débourré assez tôt. Cet avancement s'est plus ou moins maintenu tout au long du printemps. Les belles journées estivales et les pluies orageuses de mi-août ont accéléré la maturité des raisins et la vendange a été relativement précoce. Les raisins récoltés étaient d'une qualité exceptionnelle : très riches et concentrés.

Assemblage

43% Cabernet Franc _ 40% Tannat _ 17% Cabernet Sauvignon

Degré

13.5%

Élevage

12 mois en cuves inox thermorégulée

Vinification

Extraction douce pendant 2 semaines
Fermentation à 25°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