

LA CAVE  
D'IROULEGUY



# Kattalin • 2020

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY

TANNAT • CABERNET FRANC • CABERNET SAUVIGNON

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



**Vin fruité, ce millésime offre une belle densité d'ensemble, révélée par des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, mûres) ainsi qu'une belle maturité de fruits, d'un style charnu, grain de bouche exprime un caractère affirmé et juteux. La finale est très étirée et juteuse, reléguée par tannins tapissant**

# 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

87% Tannat \_ 11% Cabernet Franc \_ 2% Cabernet Sauvignon

## Degré

14%

## Élevage

En foudres et cuves pendant 12 mois

## Vinification

Macération respectueuse du fruit  
pendant 15 jours avec fermentation à 30°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