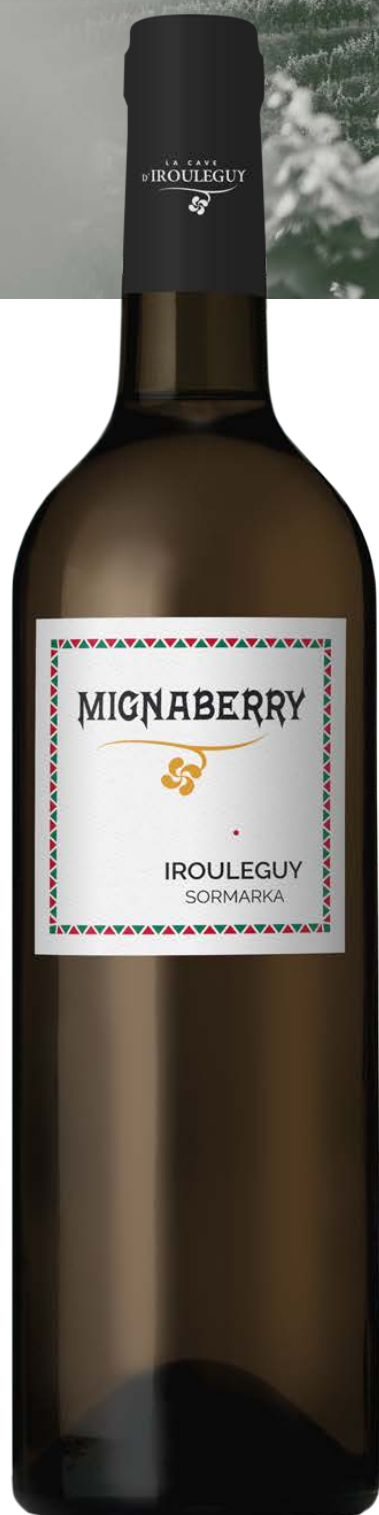


LA CAVE
D'IROULEGUY



Mignaberry • 2022

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY

GROS MANSENG • PETIT MANSENG

PUISSANT



FRUITÉ



COMPLEXE



Une robe jaune or aux reflets dorés nous plonge dans une ambiance à l'aromatique complexe et finement détaillée.

Ce Mignaberry 2022 nous offre des fruits exotiques exaltants et mûrs, de délicates notes de fleurs blanches soutenues par d'agréables notes d'écorce confites.

Sa structure est ronde et pleine, révélant une belle maturité de fruit et une allonge parfumée, soutenue par une tension maîtrisée.

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

79% Gros Manseng _ 21% Petit Manseng

Degré

15%

Élevage

Sur lies en cuves pendant 4 à 5 mois.

Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux, fermentation longue à 16- 18°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