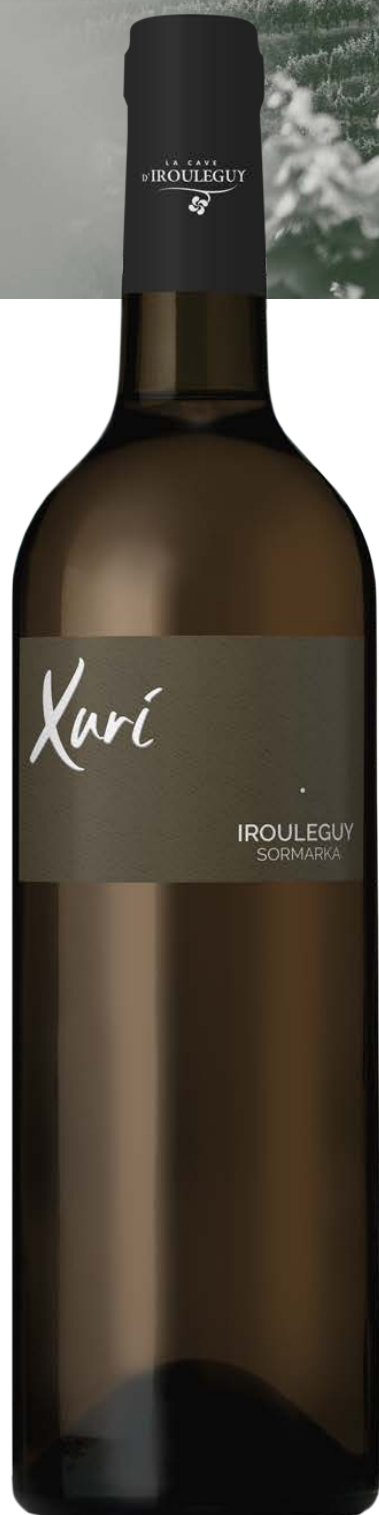


LA CAVE
D'IROULEGUY



Xuri • 2020

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY
GROS MANSENG • PETIT MANSENG

PUISSANT
●●●○○

FRUITÉ
●●●○○

COMPLEXE
●●●○○

Vin très expressif, où rondeur et densité nous plongent dans un contexte envoutant.

Doté d'une aromatique riche et délicatement boisée (agrumes, fruits blancs et floraux vanillés) et intense, l'équilibre se veut gras et généreux, très étiré, qui révèle un esprit long et suave.

Un vin blanc bien construit, puissant et élégant sur le fil de la maturité.

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

68% Gros Manseng _ 32% Petit Manseng

Degré

14.5%

Élevage

Sur lies avec bâtonnage en barriques
et foudres pendant 6 mois.

Vinification

Macération pelliculaire, pressurage doux,
fermentation longue à 18- 20°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