

LA CAVE
D'IROULEGUY



Lehia • 2020

VIN BLANC - AOC IROULÉGUY
PETIT MANSENG • GROS MANSENG

PUISSANT
●●●●○

FRUITÉ
●●●●○

COMPLEXE
●●●●○

Ce Lehia 2020 se caractérise par une complexité maîtrisée et un profil riche et très expressif, révélant une élégance franche et savoureuse. Ses notes aromatiques sont riches et complexes, briochées, complétées de fruits (tilleul, abricot, poire, agrumes, fruits exotiques mêlés), de fines épices soulignent la dégustation. L'équilibre est puissant et rond, sa fraîcheur bien maîtrisée équilibre l'expression de ce vin rare. La finale riche et pleine est dotée d'une belle allonge pleine de reliefs.



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

85% Petit Manseng _ 15% Gros Manseng

Degré

15%

Élevage

Sur lies en cuve ciment ovoïde et foudre pendant 7 mois.

Vinification

Macération pelliculaire. Pressurage doux.
Fermentation à 16-18°C en barriques.



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