

LA CAVE
D'IROULEGUY



Omenaldi • 2019

VIN ROUGE - AOC IROULÉGUY
TANNAT • CABERNET FRANC

PUISSANT
●●●●○

FRUITÉ
●●●○○

COMPLEXE
●●●●○

Vin puissant, charnu et élégant...

Cet Omenaldi 2019 nous offre un caractère généreux et juteux révélant un style mûr, bien extrait et intense.

De complexes notes de fruits noirs et d'épices douces caractérisent un profil expressif et complet. Un riche équilibre ample et bien développé, laisse apparaître de subtiles notes boisées, encadrées par des tannins denses, fondus et soyeux.

Le millésime

Vendanges

3 au 13 octobre
2019

Un millésime globalement frais qui a engendré un développement de la vigne assez lent. Les chaleurs estivales et notamment les écarts de températures entre la journée et la nuit ont permis de vendanger des raisins bien murs et équilibrés.

Assemblage

76% Tannat _ 24% Cabernet Franc

Degré

13.5%

Élevage

15 mois en barriques et foudres

Vinification

Macération longue de 3 semaines
Extraction douce.



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