



VIN DE FRANCE

IRALTA 2024

Le millésime:

2024 fut clément et sans excès, ce qui nous a permis d'aborder nos premières vendanges avec sérénité.

Après un hiver et un printemps durant lesquels les précipitations ont permis de recharger les sols, aucune pression sanitaire particulière n'est apparue, contrairement à ce qui a été observé dans une grande partie de la France.

L'été, tempéré, a été marqué par deux orages salvateurs, les 6 juillet et 15 août, suivis de deux épisodes de pluie au début du mois de septembre. Ces conditions ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale.

Assemblage:

Grenache noir 80%

Cinsault 15%

Syrah 5%

Date de vendanges :

17 et 18 septembre

Vinification:

Éraflage partiel, 30% de grappes entières, fermentation en levures indigènes, cuvaisons de 21 jours. Élevage de 20 mois en amphores et demi-muids de 1 et 2 vins. Mis en bouteille le 6 mai 2026 en jour fuit.

Alcool: 14.18%

PH: 3.64

Production: 4600 bouteilles 150 magnums et 25 jéroboams