# Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2016

**Prix du produit :**

180,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)
Millésime: 2016
Appellation: Jurançon
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Virada
RVF: 16/20
Cépage dominant: gros manseng

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

**Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2016**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : 16/20. *Le domaine s'affirme toujours davantage dans l'excellence. La Virada, plus ample, exprime avec justesse en 2016 des notes de fruits blancs et de poivre blanc.*

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

**Sol :** sols argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés.

**Degré :** 14.62 %vol

**Superficie :** 1 ha

**Age des vignes :** 30 ans

**Conduite du vignoble :** culture en bio.
Vendanges manuelles.

**Encépagement :** assemblage du cépage gros manseng (33%), du cépage petit manseng (33%) et du cépage petit courbu (33%).

**Rendement :** 20 hl/ha

**Vinification :** pressurage vendange entière.
Fermentation levures indigènes.
Vinification et élevage en foudre.

**Dégustation :** nez d'agrumes et de fruits à chair blanche, finale épicée. Caractère truffant au vieillissement. Blanc sec complexe, très équilibré en bouche. Bouche à la fois riche et tendue.

**Garde :** à déguster tôt ou après une longue garde.

**Température de dégustation :** 10°C

**Accords mets / vin :** vin de gastronomie. Viande blanche, volaille, fromage de chèvre, poisson cuisiné…

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF**. La grande cuvée du domaine en blanc sec.