

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2017



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2017

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: gros manseng

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2016

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. Les 2017 sont magnifiques, à l'instar de toute la production. *D'une grande complexité de fruits, entre pêche et fruits exotiques, rehaussée de subtiles notes mentholées. ce vin de gastronomie, puissant et riche reste équilibré par une vivacité parfaitement intégrée.* Fourchette d'apogée : 2020-2028.

Accords mets et vins : fromages de brebis, poissons de rivière, fruits de mer, sardones et fritures, poissons fumés.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Il n'y a aucune fausse note dans la dizaine de cuvées goûtées. Nous saluons la justesse lumineuse des amers tendres*

des moelleux et l'acidité particulière des secs de JM Grussaute. La Virada 2017 commence à prendre les tonalités séduisantes d'un grand blanc parti pour durer.

La Revue du Vin de France (avril 2019) : article intitulé : "Sud-Ouest : Pacherenc, Irouléguay et Jurançon brillent aussi en sec" : 17/20. *Le millésime 2017 se révèle une année de grande classe. Le potentiel de garde est évident. Les effluves de mandarine, d'épices et de fruits de la passion agrémentent une texture charnue et subtilement poivrée. L'acidité, structurante et jamais dominante, déclenche une sensation poivrée et mentholée. Un blanc très minéral et sapide en finale.*

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 :

17,5/20 RVF. La grande cuvée du domaine en blanc sec.