Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2018



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2018 Appellation: Jurançon Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada RVF: 95/100

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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. L'intensité aromatique est à son maximum, le croquant est délicieux et malgré sa puissance, le vin passe comme du velours sur les amers qui sont le grain de beauté de toute la gamme.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. Un vin toujours précis. La générosité du 2018 est attisée par une salinité puisée dans les sols argilo-silicieux de La Chapelle-de-Rousse. La vigueur de la finale met en place la pureté du trio jurançonnais qui joue ici à parts égales.

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 :

95/100 RVF. La grande cuvée du domaine en blanc sec. Superbe millésime, très dense et d'une très belle longueur, toute en fraîcheur.