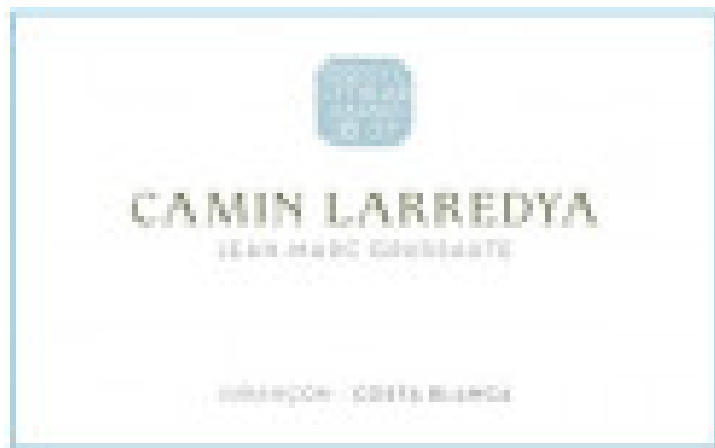


# Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2018



Prix du produit :

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2018

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Blanca

Cépage dominant: petit manseng

**Description brève du produit :**

Le plus grand Jurançon sec du meilleur domaine de toute la région (le seul 3\*/3 RVF de tout le Sud-Ouest, toutes appellations confondues). Difficile de faire mieux !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2018 :**

**La Revue du Vin de France** (Roberto Petronio - sept. 2021) : *Malgré son jeune âge, on sent pointer la truffe blanche, complétée d'une touche de coing. Le vin est centré, avec un équilibre souverain entre maturité du fruit et acidité. Tout en conservant une densité propre au style du*

---

*domaine, le calcaire apporte ici moins de gras, mais confère au vin une belle vivacité et une certaine sérénité.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

"Costa Blanca" signifie "La côte blanche" : c'est une parcelle de 1.2 ha sur la commune de Lasseube.

**Cépages** : 80% Petit Manseng de sélections massales, 10% Camaralet, 10% Lauzet

**Sols** : calcaires de Lasseube du dano-montien, argiles noires

**Age des vignes** : 7 ans

**Altitude** : 280 mètres

**Taille** : Guyot simple

**Densité de plantation** : 6300 pieds/hectare

**Rendements** : 15 hl/ha

**Vendanges** : manuelles en octobre

**Vinification** : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudre de 1200 litres, fermentation malolactique.

**Elevage** : 10 mois sur lies en jarre de 1200 litres.

**Production** : 1600 cols

**Température de service** : 10°C

**Carafage** : recommandé

**Garde** : 15 ans

**Dégustation :**

- Œil : jaune, reflets dorés
  - Nez : complexe : mélange de fruits exotiques (ananas frais) et agrumes (kumquat) accompagné de légères notes pâtisseries.
  - Bouche : élégante et harmonieuse, parfaitement équilibrée, crayeuse avec des notes de rhubarbe. Une longue finale tendue, minérale (craie) et extrêmement digeste.
-

**Accords mets/vins** : araignée de mer, tourteau, Saint Jacques snackées, Poulet au curry, ...