

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2019



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2019

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

RVF: 97/100

Cépage dominant: gros manseng

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

97/100 RVF. La grande cuvée du domaine en blanc sec. Encore un beau millésime après des 2018 déjà très réussis. Encore un peu jeune en 2021. Tout y est : complexité, équilibre, longueur et fraîcheur.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2019 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 97/100. 2019 a des amers

flamboyants qui illuminent la complexité qui s'échappe du bouquet de La Virada 2019.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 94/100. *La Virada, la combe sous les fondations de la ferme-cave, lance la gamme des secs : petits et gros mansengs victorieux, courbu aux ordres pour un nez safrané et équilibre lumineux entre vibration et verticalité.*

La Revue du Vin de France (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 92/100. *Un blanc où les amers délicats sont très bien gérés. Superbe cuvée à découvrir sur un ossau-iraty.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Traduction : La combe

Cépages : 20% Gros Manseng, 40% Petit Manseng, 20% Petit Courbu, 20% Camaralet

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 30 ans

Altitude : de 250 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles mi-octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Élevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en foudres de 12HL.

Production : 3 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 15 ans

Dégustation :

- **Œil** : or pale, reflets verts
- **Nez** : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- **Bouche** : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

Accords mets/vins : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

Données techniques :

- **Alcool** : 14% vol
- **Sucre résiduel** : - de 2 gr.