

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



Prix du produit :

**174,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIL 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.

**Elevage :** 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), épice
- **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.