

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2021



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIL LARREDYA)

Millésime: 2021

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

RVF: 97/100

Cépage dominant: gros manseng

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

97/100 RVF. La grande cuvée du domaine en blanc sec. Encore un peu jeune en 2022. 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 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France (août 2023) : 97/100. "Dans *La Virada* 2021, le camaralet vient tendre le vin vers son destin et sa longue vie. Les amers de la finale et la

"fulgurance du vin s'expriment dans une complexité magnifique."

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.