Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2020 (3 bouteilles)

Prix du produit :

207,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)
Millésime: 2020
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
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2020

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 pâtissières.
- 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, …

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

Description brève du produit :

Le plus grand Jurançon sec du meilleur domaine de toute la région. Difficile de faire mieux !