

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2021

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Blanca

RVF: 98/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: petit manseng

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

98/100 RVF. Le plus grand Jurançon sec du meilleur domaine de toute la région. 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 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France (août 2023) : 98/100. *"Le sec Costa Blanca retient sa*

minéralité calcaire dans les effluves d'un bouquet fulgurant, salin. Si la bouche est encore sur la retenue, car trop jeune, le vin est déjà heureux."

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mars 2024) : **94/100**. "*Jean-Marc Grussaute has turned out a terrific effort in this vintage. The 2021 Costa Blanca, a blend of 70% Petit Manseng, 15% Camaralet, and 15% Lauzet, matured for 18 months in egg-shaped sandstone tanks, evokes a solar bouquet of white truffle, spring flowers, ripe orchard fruits and curry leaf. Medium to full-bodied, it's rich and layered, with a fleshy, seamless profile that segues into a chalky finish enhanced by bright acids and mineral dry extracts. **Drink date 2024-2044***"

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.