

# 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 (CAMIL 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 :**

- Oeil : 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 digestive.

**Accords mets/vins :** araignée de mer, tourteau, Saint Jacques snackées, Poulet au curry, ...

**Données techniques :**

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