

Domaine Camin Larredya Jurançon "Iranja" vin orange 2020 (50 cl)



Prix du produit :

165,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIL LARREDYA)

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: orange

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 50 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

Cuvée: Iranja

RVF: 95/100

Cépage dominant: petit manseng

Alcool (%/vol.): 16,5

Description brève du produit :

Un OVNI orange, sorti tout droit de l'imagination de Jean-Marc Grussaute, qui a produit 700 bouteilles de ce vin de macération qui contient encore 20 grammes de sucre, pour un équilibre absolument unique. Exceptionnel et rarissime, ce vin ne ressemble à aucun autre.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

[Domaine Camin Larredya Jurançon "Iranja" vin orange 2020 \(50 cl\)](#)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (oct. 2023) : **95/100**. La couleur brun orangé d'Iranja est tout aussi incroyable que le vin. La bouche est d'une extravagante complexité, avec un nez d'eau-de-vie de fruit, l'amertume de la gentiane et la présence d'épices, de fèves de cacao, de tanins de thé sur une finale salivante et mentholée.

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Traduction : "L'orange" en béarnais

Cépages : 100% Petit Manseng

Sols : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Age des vignes : 50 ans

Altitude : de 290 à 325 mètres

Taille : double pour les âgées

Densité de plantation : 3300 pieds/ha

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : manuelles à la fin octobre de raisins passerillés, sans botritis.

Vinification : sans égrappage, fermentation en levures indigènes avec macération pelliculaire de 6 mois en demi-muid, pas de fermentation malolactique.

Elevage : 24 mois sur lies en fûts de 225 litres.

Production : 700 cols

Température de service : 14°C

Carafage : recommandé

Garde : 50 ans

Dégustation : à partir de 2025

- **Œil** : doré, reflets cuivrés, légèrement trouble
- **Nez** : complexe, pêche séchée, fruits secs, miel, agrumes
- **Bouche** : suave, ample, fruits secs, finale tannique et longue avec des notes de cédrat

Accords mets/vins : légumes d'hiver confits au miel, dos de cabillaud au chorizo, Lotte au curry, Epoisses...

Données techniques :

- **Alcool :** 16,5% vol
- **Sucre résiduel :** 20 gr.