

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



Prix du produit :

**165,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN 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.