

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2023 (3 bouteilles)

Prix du produit :

210,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Grussaute (CAMIL LARREDYA)
Millésime: 2023
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 brève du produit :

Le plus grand Jurançon sec du meilleur domaine de toute la région. Difficile de faire mieux. Si ! le déguster d'ici quelques temps car à sa sortie en 2025, il est encore un peu sur la réserve.

Description du produit :

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

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2023

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 : 10 ans

Altitude : 250 à 300 mètres

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 6250 pieds/hectare

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles mi-octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudre de 1200 litres, fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois sur lies en cuve de grès de 1200 litres.

Production : 2800 cols

Température de service : 10°C

Carafage : recommandé

Garde : 20 ans

Dégustation :

- Œil : jaune, reflets verts
- Nez : complexe pêche, agrumes (mandarine), épice.
- Bouche : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline.

Accords mets/vins : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

Données techniques :

- Alcool : 14,4% vol
- Sucre résiduel : 3 gr.
- PH : 3,2