

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2024



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2024

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gros manseng

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine en blanc sec (en dehors de l'énorme Costa Blanca certains millésimes). Tout y est : complexité, équilibre, longueur et fraîcheur.

Description du produit :

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

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Traduction : La combe

Cépages : 30% Gros Manseng, 40% Petit Manseng, 15% Petit Courbu, 15% Camaralet

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

Age des vignes : 30 ans

Altitude : de 250 à 325 mètres

Taille : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

Densité de plantation : de 3300 à 6250 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

Vendanges : manuelles mi-octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

Elevage : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en foudres de 12HL.

Production : 6 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 15 ans

Dégustation :

- **Œil** : or pale, reflets verts
- **Nez** : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- **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...