

Domaine Camin Larredya "Les Grains des Copains" blanc sec 2025




CAMIN LARREDYA
JEAN-MARC GRUSSAUTE

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2025

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gros manseng

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Une cuvée de petits rendements, issue de la solidarité entre vignerons bios, le mildiou ayant dévasté les vignes de Camin Larredya en 2025. En plus de la symbolique, purement gustativement, nous l'avons doublement adorée !

Description du produit :

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

Camin Larredya "Les Grains des Copains" 2025 signé JM Grussaute :

Fiche technique rédigée par le domaine :

De mémoire de vignerons, le millésime 2025 correspond à du jamais vu en terme d'attaques de mildiou. Pour la première fois, Jean Marc a du acheter du raisin hors de l'appellation. Ces raisins, Gros et Petit Manseng, il les a trouvé chez son **copain** Dominique Faget en Gascogne.

Appellation : Vin de France

Viticulture : Biologique

Cépages : 65% Gros Manseng, 35% Petit Manseng

Terroir : Argilo-calcaire pour le Petit Manseng et sables fauves pour le Gros Manseng.

Vendanges : Manuelles du 16 au 19 septembre : rendements 30 hl/ha.

Vinification : Sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres thermorégulés.

Elevage : 6 mois sur lies, en fûts de 225 litres. Mise en bouteille en avril 2026.

Degrés : 14% vol

Dégustation : Garde : 10 ans, Température de service : 10°C