



**Producteur :** Camin Larredya

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 76.00 \$

---

**Appellation :** Jurançon

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Jean-Marc Grussaute

**Superficie :** 8,5 ha de vignes

**Encépagement :** Petit manseng (100%)

**Âge moyen des vignes :** de 20 à 45 ans

---

**Élevage :** Sans égrappage, pressurage long, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 L thermorégulés

---

**Aspect visuel :** Jaune ambré, brillant

**Aspect gustatif :** Pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante

**Aspect olfactif :** Complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran

---

**Accord vin et mets :** Foie gras, Poulet Tikka, Roquefort, Nougat glacé, Tarte tiède aux abricots et amandes...

**Conservation :** 50 ans

---

---

## Le domaine :

Le Domaine Camin Larredya, situé au cœur du piémont pyrénéen, est porteur d'une tradition agricole de plus de cent ans. Camin signifiant "chemin" en langue béarnaise, c'est sur une route commune que Jean-Marc Grussaute et sa mère Jany, se vouent à la culture de la vigne depuis 1988. La qualité de leur travail ajoute à la grande fraîcheur de leurs vins une portée historique, sociale et humaine.