



**Producteur :** Camin Larredya

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 69.50 \$

---

**Appellation :** Jurançon sec

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

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

**Géologie du sol :** Sols argilo-silicieux sur des sous-sols de poudingues altérés

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

**Encépagement :** Petit manseng (30%), Gros manseng (30%), Petit Courbu (20%) et Camaralet (20%)

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

---

**Vinification :** Sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés. Pas de fermentation malolactique

**Élevage :** 8 mois sur lies, en foudres de 1 200L et barriques 50/50

---

**Aspect visuel :** Or pale, reflets verts

**Aspect gustatif :** Ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

**Aspect olfactif :** Complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé

---

**Accord vin et mets :** Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

**Conservation :** 15 ans

---

---

## Le domaine :

Le Domaine Camin Larredya , situé au coeur 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.