



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.