



Producteur : Camin Larredya

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 130.50 \$

Appellation : Jurançon sec

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Géologie du sol : Calcaires du dano-montien

Encépagement : Petit manseng (80%), Camaralet (10%) et Lauzet (10%)

Vinification : Sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudre de 1200 litres, fermentation malolactique

Accord vin et mets : Araignée de mer, tourteau, noix de saint-jacques snackées, poulet au curry

Conservation : 5 à 15 ans

Revue de presse :

La Revue des Vins de France, www.larvf.com, Guide Vert 2024, Jan 2024

En 2021, le mois d'aout a fait la réussite du millésime, Costa Blanca retient sa minéralité calcaire dans les effluves d'un bouquet fulgurant d'agrumes, salin calcaire et si la bouche est encore sur la retenue car trop jeune, le vin rend heureux et pour longtemps.