JURANÇON SEC LA VIRADA

2023 · Blanc · France / Sud-Ouest



Producteur : Camin Larredya
Couleur : Blanc
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 75.75 $

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%), Camaralet (20%) et Petit Courbu (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 : Prêt à boire ou a coucher en cave pour 10 à 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.

Revue de presse :

guide vert 2024, Larevue du vin de France, Sep 2023

Dans la Virada 2021, le camaralet vient encore complexifier l'affaire et tendre le vin un peu plus vers son destin et sa longue vie, les amers de la finale et la fulgurance du vin s'expriment dans une complexité magnifique, au croquant du minéral sur une agilité de fruit qui respecte son terroir.

https://www.larvf.com/,jurancon-sec-la-virada,10000,4206038.asp