



Producteur : Camin Larredya

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 79.50 \$

Appellation : Jurançon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Jean-Marc Grussaute

Géologie du sol : Argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

Superficie : 8,5 ha de vignes

Encépagement : Petit manseng (100%)

Âge moyen des vignes : 30 ans (de 20 à 45 ans)

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

Élevage : 10 mois sur lies, en fûts de 225 L et foudres de 1200L (50% / 50%)

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...

Le domaine :

Le Domaine Camin Larredya , situé au coeur du piemont 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 :

La RVF.com, LA RVF - Guide Vert 2025, May 2024

Au Capceu , l'autre moelleux compose avec un petit manseng plus confit , pamplemousse et zeste d'orange confits présence de menthe et de coing, envergure et complexité pointé d'une acidité pétulante.

Guide vert 2024, La Revue du vin de France, Jul 2023

Au Capceu , l'autre moelleux compose avec un petit manseng plus confit , pamplemousse et zeste d'orange confits présence de menthe et de coing, envergure et complexité pointé d'une acidité pétulante.

<https://www.larvf.com/,jurancon-au-capceu,10000,4206034.asp>