

Producteur : Camin Larredya

Couleur : Orange

Unité : 3

Format : 500ml

Prix : 86.00 \$

Appellation : Vin de France

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

Encépagement : Petit manseng (100%)

Âge moyen des vignes : 50 ans

Vinification : Vendanges manuelles à la fin octobre de raisins passerillés, sans botritis. Fermentés avec les peaux et les rafles pendant 6 mois en amphore et en demi-muid, sans malolactique

Élevage : 24 mois sur lies en fûts de 225 litres

Aspect visuel : Doré, reflets cuivrés, légèrement trouble

Aspect gustatif : Suave, ample, fruits secs, finale tannique et longue avec des notes de cédrat

Aspect olfactif : Complexe, pêche séchée, fruits secs, miel, agrumes

Accord vin et mets : Légumes d'hiver confits au miel, dos de cabillaud au chorizo, Lotte au curry, Epoisses...

Conservation : 50 ans
