JURANÇON AU CAPÇEU

2023 · Blanc · France / Sud-Ouest



Producteur : Camin Larredya
Couleur : Blanc
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 93.00 $

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
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%)

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