

# AU CAPCÉU 2019 BLANC MOELLEUX

CAMIN LARREDYA



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le sommet de la colline, pour la plus part, vignes en terrasses. Vin blanc moelleux.

- Petit Manseng 100%

## Accords mets et vins

A privilégier sur des fromages de brebis, foie gras, cuisine sucrée-salé ou encore sur des tartes aux fruits.

## Détails

**Primeur** : non

**Bio** : oui

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Camin Larredya

**Couleur** : Blanc

**Effervescent** : non

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : Biologique

**Cépages** : Petit Manseng

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Sud-Ouest

**Appellation** : AOP Jurançon

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

**Cépage** : 100% petit manseng

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamique

**Vinification** : Pas d'égrappage, macération pelliculaire de 48 à 72 heures, pressurage, fermentation en levures indigènes en fûts; pas de fermentation malolactique

**Elevage** : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique puis dormant en été et en foudre

## Dégustation

**Robe** : jaune ambré, brillant

**Nez** : Complexe, ananas, mangue, abricot, miel et safran

**Bouche** : Pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante

**Garde** : 50 ans

**Température de service** : 10°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Voilà une vingtaine d'année que ma mère et moi cultivons de concert notre colline, notre vigne. Ce site voué à la culture de la vigne et à la production de vin, Jurançon sec et moelleux, nous le regardons aussi et avant tout comme étant le cadre de notre vie, avec sa dimension sociale et culturelle, son lien à la terre béarnaise, nous l'assumons avec enthousiasme.

