

COSTAT DARRER 2018 BLANC MOELLEUX

CAMIN LARREDYA



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

"Les grains des copains"

Le côté ouest. Cette cuvée est constituée de 1/3 de raisins de propriété et de 2/3 d'achat de raisin.

- Petit manseng 80%
- Gros manseng 20%

Accords mets et vins

Il se suffira à lui même en apéritif et se dégustera aussi accompagné de foie gras, de volailles cuisinées, et de certains fromages.

Détails

Primeur : non
Bio : oui
Packaging : carton de 6
Domaine : Camin Larredya
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Cépages : Petit Manseng
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Appellation : AOP Jurançon sec

Dégustation

Robe : Jaune doré, brillante
Nez : Sur l'ananas, la mangue et la mandarine
Bouche : Gourmande, ronde et fraîche, fruit
Garde : 6 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-siliceux avec des sous-sols de poudingue
Cépage : 80% Petit Manseng, 20% Gros Manseng
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Sans égrappage, pressurage, direct fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique
Élevage : 6 mois sur lies avec un élevage dynamique

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.

