

LA VIRADA 2018 BLANC

CAMIN LARREDYA



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La combe.

- Gros manseng 40%
- Petit manseng 20%
- Petit Corbu 20%
- Camaralet 20%

Accords mets et vins

Homard, lotte au jambon cru, poulet aux écrevisses, fromage de chèvre secs ...

Détails

Primeur : non

Bio : oui

Packaging : carton de 6

Domaine : Camin Larredya

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Millesime : 2018

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Biodynamie

Cépages : Gros Manseng

Contenance : 0,75 L

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Jurançon sec

Caractéristiques

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

Cépage : 40% gros manseng, 20% de petit manseng, 20% petit corbu, 20% camaralet

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

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 : Or pale, reflets verts

Nez : Complexe, agrume, pêche et épicé

Bouche : Ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

Garde : 15 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.

