

# 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

## 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°

## 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

## 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.

