

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2015



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2015

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: La Virada

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: gros manseng

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA

Commentaire sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2015

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 : Coup de Coeur. 18/20. *L'exotisme du nez est complété par d'élégantes et complexes notes de pistache et d'amande amère. La fraîcheur apparaît tendue, millimétrée, et empreinte de pureté. La mandarine, l'orange, les fruits exotiques apportent des arômes gourmands. L'allonge s'étire sans perdre d'éclat. Un modèle de précision.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 16/20. *La Virada est un modèle de Jurançon sec, de consommation assez rapide. Un véritable cocktail de fruits, qui peut rappeler les fruits blancs et les fruits exotiques, la bouche est pleine, concentrée, longue, encore sous l'emprise de lélevage. Grand vin en devenir, à attendre 2 ans. Apogée de 2019 à 2023*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Sol : sols argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés.

Degré : 14.62 %vol

Superficie : 1 ha

Age des vignes : 30 ans

Conduite du vignoble : culture en bio.
Vendanges manuelles.

Encépagement : assemblage du cépage gros manseng (33%), du cépage petit manseng (33%) et du cépage petit courbu (33%).

Rendement : 20 hl/ha

Vinification : pressurage vendange entière.
Fermentation levures indigènes.
Vinification et élevage en foudre.

Dégustation : nez d'agrumes et de fruits à chair blanche, finale épicée. Caractère truffant au vieillissement. Blanc sec complexe, très équilibré en bouche. Bouche à la fois riche et tendue.

Garde : à déguster tôt ou après une longue garde.

Température de dégustation : 10°C

Accords mets / vin : vin de gastronomie. Viande blanche, volaille, fromage de chèvre, poisson cuisiné...

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine en blanc sec. **Coup de coeur RVF : 18/20** ("*Un modèle de précision.*")