

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2016

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

RVF: 16/20

Cépage dominant: gros manseng

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Le domaine s'affirme toujours davantage dans l'excellence. La Virada, plus ample, exprime avec justesse en 2016 des notes de fruits blancs et de poivre blanc.*

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 :

16/20 RVF. La grande cuvée du domaine en blanc sec.