

# 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.