

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2018



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2018

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

RVF: 95/100

Cépage dominant: gros manseng

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *L'intensité aromatique est à son maximum, le croquant est délicieux et malgré sa puissance, le vin passe comme du velours sur les amers qui sont le grain de beauté de toute la gamme.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Un vin toujours précis. La générosité du 2018 est attisée par une salinité puisée dans les sols argilo-silicieux de La Chapelle-de-Rousse. La vigueur de la finale met en place la pureté du trio jurançonnais qui joue ici à parts égales.*

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 :

95/100 RVF. La grande cuvée du domaine en blanc sec. Superbe millésime, très dense et d'une très belle longueur, toute en fraîcheur.