

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2019



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2019

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Blanca

RVF: 98/100

Cépage dominant: petit manseng

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMIN LARREDYA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2019 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **98/100**. *La cuvée conquérante est taillée pour la garde. Pour l'heure, le bois grillé prend le dessus sur le terroir. La bouche se met en place malgré la chaleur de 2019 sur cette amertume qui vient naturellement au petit manseng de l'ami Grussaute et puis c'est le final, ou l'on comprend que la cuvée est un grand vin.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Costa Blanca" signifie "La côte blanche" : c'est une parcelle de 1.2 ha sur la commune de Lasseube.

Cépages : 80% Petit Manseng de sélections massales, 10% Camaralet, 10% Lauzet

Sols : calcaires de Lasseube du dano-montien, argiles noires

Age des vignes : 7 ans

Altitude : 280 mètres

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 6300 pieds/hectare

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : manuelles en octobre

Vinification : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudre de 1200 litres, fermentation malolactique.

Elevage : 10 mois sur lies en jarre de 1200 litres.

Production : 1600 cols

Température de service : 10°C

Carafage : recommandé

Garde : 15 ans

Dégustation :

- Œil : jaune, reflets dorés
- Nez : complexe : mélange de fruits exotiques (ananas frais) et agrumes (kumquat) accompagné de légères notes pâtisseries.
- Bouche : élégante et harmonieuse, parfaitement équilibrée, crayeuse avec des notes de rhubarbe. Une longue finale tendue, minérale (craie) et extrêmement digeste.

Accords mets/vins : araignée de mer, tourteau, Saint Jacques snackées, Poulet au curry, ...

Données techniques :

- Alcool : 14% vol
 - Sucre résiduel : - de 2 gr.
-

Description brève du produit :

98/100 RVF! Le plus grand Jurançon sec du meilleur domaine de toute la région (le seul 3*/3 RVF de tout le Sud-Ouest, toutes appellations confondues). Difficile de faire mieux !