

# Domaine Camin Larredya Jurançon "La Virada" blanc sec 2019



Prix du produit :

**99,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2019

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Virada

RVF: 94/100

Cépage dominant: gros 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 "La Virada" blanc sec 2019 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : 94/100. *La Virada, la combe sous les fondations de la ferme-cave, lance la gamme des secs : petits et gros mansengs victorieux, courbu aux ordres pour un nez safrané et équilibre lumineux entre vibration et verticalité.*

**La Revue du Vin de France** (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 92/100. *Un blanc où les amers délicats sont très bien gérés. Superbe cuvée à découvrir sur un ossau-iraty.*

**Fiche technique rédigée par le Domaine :**

---

**Traduction** : La combe

**Cépages** : 20% Gros Manseng, 40% Petit Manseng, 20% Petit Courbu, 20% Camaralet

**Sols** : argilo-siliceux sur sous-sols de poudingues altérés

**Age des vignes** : 30 ans

**Altitude** : de 250 à 325 mètres

**Taille** : Guyot simple pour les jeunes vignes et double pour les âgées

**Densité de plantation** : de 3300 à 6250 pieds/ha

**Rendements** : 20 hl/ha

**Vendanges** : manuelles mi-octobre

**Vinification** : sans égrappage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en foudres de 1200 L thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

**Elevage** : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en foudres de 12HL.

**Production** : 3 000 cols

**Température de service** : 10°C

**Carafage** : oui

**Garde** : 15 ans

**Dégustation** :

- **Œil** : or pale, reflets verts
- **Nez** : complexe, pêche, agrumes (mandarine), épicé
- **Bouche** : ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline

**Accords mets/vins** : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs...

**Données techniques** :

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

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** La grande cuvée du domaine en blanc sec. Encore un beau millésime après des 2018 déjà très réussis. Encore un peu jeune en 2021. Tout y est : complexité, équilibre, longueur et fraîcheur.