

Domaine Camin Larredya Jurançon "Iranja" vin orange 2020 (50 cl)



Prix du produit :

165,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)
Millésime: 2020
Appellation: Vin de France (Sud Ouest)
Couleur: orange
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 50 cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Virada
Cuvée: Iranja
RVF: 95/100
Cépage dominant: petit manseng
Alcool (%/vol.): 16,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Camin Larredya Jurançon "Iranja" vin orange 2020 (50 cl)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (oct. 2023) : **95/100**. *La couleur brun orangé d'Iranja est tout aussi incroyable que le vin. La bouche est d'une extravagante complexité, avec un nez d'eau-de-vie de fruit, l'amertume de la gentiane et la présence d'épices, de fèves de cacao, de tanins de thé sur une finale salivante et mentholée.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Traduction : "L'orange" en béarnais

Cépages : 100% Petit Manseng

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

Age des vignes : 50 ans

Altitude : de 290 à 325 mètres

Taille : double pour les âgées

Densité de plantation : 3300 pieds/ha

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : manuelles à la fin octobre de raisins passerillés, sans botritis.

Vinification : sans égrappage, fermentation en levures indigènes avec macération pelliculaire de 6 mois en demi-muid, pas de fermentation malolactique.

Elevage : 24 mois sur lies en fûts de 225 litres.

Production : 700 cols

Température de service : 14°C

Carafage : recommandé

Garde : 50 ans

Dégustation : à partir de 2025

- **Œil** : doré, reflets cuivrés, légèrement trouble
- **Nez** : complexe, pêche séchée, fruits secs, miel, agrumes
- **Bouche** : suave, ample, fruits secs, finale tannique et longue avec des notes de cédrat

Accords mets/vins : légumes d'hiver confits au miel, dos de cabillaud au chorizo, Lotte au curry, Epoisses...

Données techniques :

- **Alcool** : 16,5% vol
 - **Sucre résiduel** : 20 gr.
-

Description brève du produit :

Un OVNI orange, sorti tout droit de l'imagination de Jean-Marc Grussaute, qui a produit 700 bouteilles de ce vin de macération qui contient encore 20 grammes de sucre, pour un équilibre absolument unique. Exceptionnel et rarissime, ce vin ne ressemble à aucun autre.