

# Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Grussaute (CAMIN LARREDYA)

Millésime: 2023

Appellation: Jurançon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Blanca

Cépage dominant: petit manseng

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Domaine Camin Larredya Jurançon "Costa Blanca" blanc sec 2023

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** : 10 ans

---

**Altitude** : 250 à 300 mètres

**Taille** : Guyot simple

**Densité de plantation** : 6250 pieds/hectare

**Rendements** : 20 hl/ha

**Vendanges** : manuelles mi-octobre

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

**Elevage** : 12 mois sur lies en cuve de grès de 1200 litres.

**Production** : 2800 cols

**Température de service** : 10°C

**Carafage** : recommandé

**Garde** : 20 ans

**Dégustation** :

- Œil : jaune, 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 : 14,4% vol
- Sucre résiduel : 3 gr.
- PH : 3,2

**Description brève du produit** :

Le plus grand Jurançon sec du meilleur domaine de toute la région. Difficile de faire mieux. Si ! le déguster d'ici quelques temps car à sa sortie en 2025, il est encore un peu sr la réserve.

---