

*Camin Larredya*



## Jurançon « Au Capcèu\* » 2016

*\* Le sommet de la colline – pour la plupart, vignes en terrasses*

**Cépages** : 100% Petit Manseng

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

**Age des vignes** : 30 ans (de 20 à 45 ans)

**Altitude** : de 290 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 de mi à fin novembre par tri successifs de raisins passerillés, sans botrytis.

**Vinification** : sans égrappage, macération pelliculaire de 48 à 72 heures, pressurage, fermentation en levures indigènes en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L. thermorégulés, pas de fermentation malolactique.

**Élevage** : 8 mois sur lies avec un élevage dynamique (remise en suspension des lies) les premiers temps, puis plutôt dormant en été, en fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

**Production** : 6 000 cols

**Température de service** : 10°C

**Carafage** : oui

**Garde** : 50 ans

**Dégustation optimale** : à partir de 2019

- Œil : jaune ambré, brillant
- Nez : complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran
- Bouche : pure, ample et fraîche, équilibré et minérale, sapide et persistante

**Accords mets/vins** : Foie gras, Poulet Tikka, Roquefort, Nougat glacé, Tarte tiède aux abricots et amandes...

**Données techniques** :

- **Alcool** : 12.9% vol
- **Sucre résiduel** : 90 gr.

