

Camin Larredya



Jurançon sec « La Virada* » 2016

***La combe**

Cépages : 40% Gros Manseng, 20% 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 fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 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 fûts de 225 L. (5% de neufs) et foudres de 1 200 à 2 500 L.

Production : 3 000 cols

Température de service : 10°C

Carafage : oui

Garde : 15 ans

Dégustation optimale : à partir de 2018

- 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** : 14.5% vol
- **Sucre résiduel** : - de 2 gr.

