

Camin Larredya



Jurançon sec « La Part Davant* » 2016

*** La partie orientale**

Cépages : 50% Gros Manseng, 35% Petit Manseng, 15% Petit Courbu

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

Age des vignes : 25 ans (de 10 à 80 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 : 35 hl/ha

Vendanges : manuelles en octobre

Vinification : sans égrappage, 2/3 en pressurage direct + 1/3 en macération pelliculaire de 48 à 72 heures, 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 : 6 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 : 17 500 cols

Température de service : 10°C

Carafage : recommandé

Garde : 10 ans

Dégustation optimale : à partir de 2018

- Œil : or pale, reflets verts
- Nez : exotique, frais, ananas et agrumes
- Bouche : attaque ronde et fruitée, agrumes, finale tendue et saline

Accords mets/vins : Apéritif, Jambon sec, Carpaccio de St. Jacques ou St. Jacques poêlées, Langouste marinée au citron, Fromages de chèvre

Données techniques :

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

